Anne Martinetti | François Rivière

Crèmes & châtiments

Photographies de Philippe Asset

Recettes délicieuses et criminelles d'Agatha Christie

JC Lattès

Romancier, scénariste et biographe,
François Rivière est aussi l'auteur
de Agatha Christie, duchesse de la mort
aux éditions du Masque.

Anne Martinetti a publié
Le Masque, histoire d'une collection,
retraçant les aventures
de la prestigieuse série inaugurée
par Agatha Christie en 1927.

Maquette : B L E U T

Anne Martinetti
François Rivière

Crèmes & châtiments

Recettes délicieuses et criminelles d'Agatha Christie

Photographies de Philippe Asset

JC Lattès

Les auteurs remercient Catherine Rouyer,
pour l'aide précieuse qu'elle leur a apportée.

Avec la collaboration de Micheline Jérome

Conception et réalisation : Bleu T

Photogravure : Point 4

Pour Joan Nott, en souvenir de Michael
et des « cream-teas » de Torquay
F. R.

À Eugénie Vérola et Marcelle Aranega-Baumann,
pour leur savoir-faire et leur soutien
A. M.

Sommaire

La double crème du crime

« C'est merveilleux de rentrer chez soi : ma fille, les chiens, les jattes de crème du Devonshire, les pommes, les baignades... Je pousse un soupir d'extase. » L'art de vivre d'une femme exceptionnelle par le talent, auréolée d'un mystère qu'elle cultiva sans réserve au point de n'être plus aujourd'hui qu'une légende, voilà ce que résument ces quelques mots que nous pourrions sans en trahir l'auteur synthétiser d'un seul : gourmandise.

Agatha Christie (1890-1976) aimait la vie et les bonnes choses, truffant son œuvre d'allusions nullement innocentes à une tradition culinaire trop souvent et de manière injuste vilipendée par nos compatriotes. Non, la gastronomie anglaise, si elle diffère passablement de la nôtre par ses rituels et une approche plus excentrique, n'a rien à envier à celle dont nous sommes, à juste titre, si fiers.

Cependant, nul n'entrera dans le monde inquiétant et même dangereux de la « Duchesse de la mort » sans avoir pris conscience des périls qui le guettent à chaque pas, ou plutôt à chaque page. Dans les romans de Mrs Christie, le moindre verre d'eau peut s'avérer fatal aux malheureux assoiffés qui, telle Miss Johnson dans *Meurtre en Mésopotamie*, ignorent que, surgie de l'ombre, une main criminelle a versé quelques gouttes d'acide chlorhydrique dans l'innocente timbale posée sur sa table de nuit !

Le vaste Cluedo® que représentent les soixante-six romans de notre magicienne du crime ne fait aucun cadeau, hormis celui de nous tenir en haleine jusqu'à la solution de l'énigme – mais qui en douterait encore ?

Excusons-nous par avance de déflorer parfois, au nom d'une exigence bien légitime, quelques-unes des recettes mortelles d'une romancière sans cesse en quête de raffinements dans la concoction de ses tragiques menus... « Perfide Albion », vous dirait Hercule Poirot, dédaigneux d'une cuisine qu'il observe avec des réticences de félin capricieux, par ailleurs friand d'escargots et de chocolat onctueux. Les « petites cellules grises » de ce très fin limier n'ont que le plus grand mépris pour les nourritures du pays

d'adoption de Poirot, dont le patronyme – y avez-vous songé ? – est déjà tout un programme. Au cours de sa prodigieuse carrière, le détective belge affrontera plus d'un criminel spécialiste en poison.

L'autre grande figure de l'œuvre christienne, miss Jane Marple, de St-Mary-Mead, possède sur son collègue l'avantage d'être du cru. Elle aussi aura, plus d'une fois, le terrible privilège de flairer, au fond d'une tasse de thé, l'odeur âcre d'une fatale décoction. L'un et l'autre des héros d'Agatha Christie auront affaire à de très malins empoisonneurs, dissimulant leur noire provende sous la façade innocente d'un Christmas Pudding, d'un gâteau de fiançailles ou d'un canard farci… Autant d'actes criminels élaborés par l'écrivain au cours d'un morne repas de famille ou, dans le cas de miss Johnson, lors d'un séjour sur un chantier de fouilles archéologiques en Irak.

Mais cet irrésistible penchant pour l'art délicat de l'empoisonnement n'est pas né par hasard dans le cerveau de notre Lucrèce Borgia : « Je ne connais rien au maniement des armes à feu, disait-elle. C'est la raison pour laquelle je tue mes personnages avec des poisons, car ceux-ci possèdent l'avantage d'être propres et c'est cela qui excite mon imagination. » Mais encore ? La biographie d'Agatha nous incite à croire que l'origine véritable de cette fascination remonte à un épisode forcément décisif pour sa carrière dans la littérature criminelle, puisqu'il se situe au cours des premiers mois de la Grande Guerre, à l'heure où la jolie jeune fille rousse vient d'épouser Archibald Christie. L'époque où, dans les rues de Torquay, sa ville natale, elle croise le regard d'un très digne réfugié belge qui va lui inspirer Hercule Poirot. Elle officie alors comme infirmière bénévole à l'hôpital où s'entassent les soldats blessés dans

la Somme. La présence intrigante de « petites bouteilles bleues et vertes étiquetées de rouge » lui donne des frissons avant de lui inspirer un poème innocemment intitulé *Dans un dispensaire* :

« On trouve le sommeil, le repos, le reflux des douleurs,
Mais aussi la menace, le meurtre, et la mort soudaine,
Dans ces fioles vertes et bleues… »

Quelques mauvaises langues ont insinué que Mrs Christie, alors attelée à l'écriture de son premier roman, *La Mystérieuse Affaire de Styles*, n'aurait pas résisté à la tentation d'expérimenter le contenu des fameuses fioles sur les pensionnaires de la Croix-Rouge de Torquay. On ne prête qu'aux riches… Ce qui est certain, c'est que le poème en question, paru en 1924 dans le recueil intitulé *La Route des rêves*, fut retiré cinquante ans plus tard de l'édition définitive publiée chez Collins.

Mais revenons-en à de moins sinistres considérations. Gourmande, disions-nous. Comme on va le voir, Agatha le fut dès l'enfance dans le décor victorien d'une maison qui ressemblait un peu au palais de Dame Tartine, où ses parents conviaient à dîner des hôtes distingués du monde littéraire comme Henry James ou Rudyard Kipling.

La ville de Torquay a depuis longtemps reçu le surnom de « perle de la Riviera anglaise » pour la luxuriance et la beauté de son site. La toute jeune Agatha, passionnée de baignades – elle le restera toute sa vie – et de roller-skate, rentrait généralement fourbue de ses longues heures d'escapade, son estomac criant famine. C'est alors qu'entre en scène ce que nous nommerons pudiquement le viatique, si ce n'est la potion magique, dont Agatha Christie ne cessera jamais de vanter les mérites, cette « double crème » du Devon qui lui était aussi

nécessaire que la présence de ses chiens et d'autres êtres chers à son cœur. Sa grande amie d'enfance, Nan, et elle-même inventèrent un breuvage formé d'un mélange de cette crème épaisse et de lait cru, dont la romancière, au mépris des lois modernes de la diététique, se vantait de faire un usage immodéré.

Le lait-crème d'Agatha, combustible nécessaire aux longues journées de son labeur d'écrivain, reste associé avec bonheur à la confection d'un certain nombre de recettes contenues dans ce livre.

Gourmande effrontément : Hubert Gregg, qui allait devenir dans les années cinquante l'heureux metteur en scène de *La Souricière*, la pièce la plus célèbre d'Agatha Christie jouée sans interruption depuis cinquante ans dans le West End, évoque dans un croustillant livre de souvenirs sa première rencontre avec l'écrivain au grill de l'hôtel Savoy de Londres : « Je n'ai jamais vu, dit-il, une femme manger avec autant d'appétit et un plaisir aussi évident. »

Cet appétit proche de la voracité en surprit plus d'un – mais devrait-il étonner tous ceux qui, fréquentant avec assiduité l'œuvre de notre auteure, ont compris quel jeu subtil celle-ci entretenait avec sa nature gourmande, tour à tour exigeante et capricieuse, et dont les effets dévastateurs sur sa dentition et son tour de taille devaient parfois effrayer l'ancienne adolescente maigrichonne. Mais, vaille que vaille, les quatre-vingt-six années d'une traversée des apparences souvent vécue par Agatha comme une longue et très hédoniste partie de plaisirs – la fiction, les amours, l'amitié, les voyages, les chiens, etc. – garantissent l'authenticité d'un parcours terrestre particulièrement bien orchestré.

Agatha n'était portée ni sur l'alcool, ni sur les vins que son second mari, l'archéologue Max Mallowan, tenta vainement de lui faire

apprécier. De son éducation provinciale et bourgeoise, elle conservait un goût pour les préparations traditionnelles à base de produits riches en protéines. Mais pour autant, elle ne dédaignait pas les dînettes improvisées à l'intention des visiteurs inattendus de sa maison de Chelsea. Sa biographe, Gwen Robbins, raconte : « C'étaient des plats simples mais délicieux : œufs au bacon, poulet froid mayonnaise (une de ses spécialités), omelette ou toasts aux anchois, que ses hôtes n'étaient pas près d'oublier. »

À notre connaissance, aucun des amis d'Agatha Christie n'a jamais succombé à l'ingestion d'un de ses petits plats mitonnés par elle au 22, Cresswell Place ou dans la kitchenette de son pied-à-terre de Swan Court, ce qui n'a peut-être pas retenu la main de l'ex-infirmière de Torquay de venir glisser dans l'une ou l'autre des recettes du présent ouvrage un ingrédient supplémentaire.

On vous aura prévenus.

Breakfast à Torquay

Breakfast à Torquay

Ashfield, la maison natale d'Agatha, résonne tôt le matin du service de la première tasse de thé apportée au chevet des maîtres par une soubrette au tablier et à la coiffe amidonnés. Plus tard, la romancière, de retour avec mari et enfant dans le décor de son enfance enchanteresse, instaurera le rituel du « tea for dogs » – thé pour chiens – autorisant ses gentils compagnons à venir se vautrer sur son lit au mépris du breuvage fort et sucré contenu dans la tasse en Wedgwood...

À Ashfield comme, plus tard, à Greenway House, la belle demeure d'Agatha sur les bords de la Dart, le traditionnel breakfast est servi dans la *breakfast room* distincte de la salle à manger. Sur un buffet desserte sont disposés les plats chauds dans des récipients à couvercles ainsi qu'assiettes et couverts dont s'emparent les convives à leur arrivée. On ne sert pas à table, ce qui donne à ce premier repas de la journée une tournure moins formelle. Chacun fait ce qu'il veut : les affamés se jettent sur une portion roborative d'œufs brouillés, de saucisses et de champignons tandis que d'autres, émergeant difficilement d'une nuit bercée de rêves, poursuivent la lecture d'un roman commencé la veille. Agatha participe de ces deux attitudes : l'unique – et donc précieux – document nous la montre s'adonnant en solitaire au plaisir d'un petit déjeuner visiblement substantiel. Cela se passe au cours d'un de ses nombreux séjours en Irak où elle collabore aux fouilles archéologiques de son second mari, Max Mallowan, lequel n'aurait jamais dit ce mot qu'un journaliste irrévérencieux attribua un jour à l'écrivain : « Épousez un archéologue, plus vous vieillirez, plus il vous aimera. » Agatha est assise sur la terrasse de sa maison sous un soleil implacable

qui ne la gêne pas. Elle s'apprête à faire honneur à son porridge, aux toasts beurrés et à un pot de café, boisson qu'elle préférait au thé que Poirot appelle « le poison des Anglais »...

Un livre est appuyé à la cafetière, permettant à l'auteur de *Meurtre en Mésopotamie* de s'adonner simultanément à deux de ses passions.

Mais peut-être songe-t-elle en cet instant à la célébration du même rituel, pratiqué cette fois dans un décor resté d'autant plus cher à son cœur – et à son estomac – qu'il fut toujours celui d'agapes mémorables. Madge, sa sœur aînée, ayant épousé un certain James Watts, le fils d'une riche famille de Birmingham, c'est dans les environs de cette ville, au manoir gothique d'Abney Hall, que l'adolescente découvre les joies de la gastronomie anglaise la plus aboutie. Celle qui voit fleurir sur la fameuse desserte de la *breakfast room* les plus riches nourritures destinées à rompre le jeûne...

Mais attention : c'est à l'heure du breakfast que l'on découvre dans un roman de 1942 *Un Cadavre dans la bibliothèque*... Chez Agatha Christie, la mise en scène criminelle se mêle avec une audace calculée au déroulement anodin de la vie quotidienne nous prenant chaque fois par surprise, naïfs que nous sommes. Qui a lu *Dix Petits Nègres* sait avec quelle habilité la mort qui rôde frappe à tout moment au point que le cruel auteur finirait par nous faire prendre le crime pour... un jeu. D'ailleurs, lorsqu'elle descend à l'hôtel Bertram pour y résoudre, loin de son village, une complexe énigme, miss Marple tient tout d'abord à se faire servir, « sur un large plateau, une grosse théière ventrue, du lait bien crémeux, un pot d'eau chaude en argent, deux beaux œufs pochés sur toasts, deux rondelles de beurre, de la marmelade d'orange, du miel, de la confiture de fraises et des petits pains ronds

à l'air délicieux ». L'enquête peut alors commencer.

Hercule Poirot, pour sa part, ne perd aucune occasion de fustiger une pratique matinale absolument incompatible avec son estomac continental. Il lui préfère un petit déjeuner à base de chocolat chaud dans lequel ce gourmet trempe cérémonieusement croissants ou petits pains au lait. Et il exige de sa secrétaire, miss Lemon, que celle-ci ait au préalable disposé sur la plateau les ustensiles et la vaisselle en accord avec la maniaquerie de cet obsédé de la symétrie…

« Six choses sont impossibles avant le breakfast », prétend un adage anglais ô combien mystérieux que raille Poirot dans *L'Aventure du Christmas pudding*. Mais rien n'interdit à une main criminelle de mêler à d'inoffensifs champignons destinés à garnir un toast et préalablement frits à la poêle quelques spécimens d'une mortelle espèce. Ou de saupoudrer le chester fondu d'un peu d'aconit. Au long de ses nombreux séjours dans le grandiose décor d'Abney Hall, qu'elle décrit dans son *Autobiographie* comme possédant « un tas de pièces, de passages, de marches inattendues, d'escaliers de derrière, d'escaliers de devant » ainsi que « trois pianos différents et un orgue », la jeune Agatha découvre un décor à la mesure de son imaginaire déjà travaillé par la lecture des enquêtes de Sherlock Holmes ou du *Mystère de la chambre jaune*. Mais elle évoque aussi ses visites en compagnie de Nan « à la ferme du domaine » où toutes deux « avalent la crème par demi pinte ». – « À quoi pense notre petite rêveuse ? », demande en souriant le beau-père de Madge en contemplant le grand échalas roux qu'il croise à l'office ou en « repérage » pour une de ces fictions qu'elle invente pour son seul plaisir. Agatha rougit

jusqu'aux oreilles, sans répondre. Plus tard, beaucoup plus tard, alors que le succès couronne déjà la carrière de la « petite gourmande » – c'est ainsi qu'elle se nomme –, la talentueuse romancière n'éprouve aucune honte à nous avouer qu'à Florence, à peine sortie du musée des Offices, elle se rue dans une pâtisserie pour « y enfourner de pleines bouchées de crème et de sucreries au café ». C'est l'époque où elle commence en secret à écrire de courtes histoires qu'elle expédie à des magazines. Ceux-ci les lui renvoient sans qu'elle se décourage pour autant – c'est tout juste si elle force un peu sur la double crème… C'est aussi l'époque où les garçons commencent à l'intéresser. Gourmande, encore, Agatha n'arrête plus de flirter. Il en ira ainsi jusqu'à sa rencontre avec le bel Archie Christie et à leur brève idylle avant que les premiers coups de tonnerre de la Grande Guerre les séparent pour quelque temps – mais pas avant qu'ils ne se soient mariés à la sauvette…

Pour Agatha, la vie ne fut pas seulement une traversée des apparences : les réalités quotidiennes, tangibles et susceptibles en permanence d'influencer son art poétique ne lui étaient en aucune façon étrangères. À l'heure du breakfast, elle ne fut jamais, à Ashfield, Greenway ou Winterbrooke House, comme ces petites filles de son roman *Le Secret de Chimneys* qui, pour tromper leur ennui, « tracent d'invisibles figures sur la nappe avec leurs fourchettes ». La fourchette d'Agatha s'active sans cesse et, de la réalité à la fiction, elle consigne à notre intention les recettes du crime parfois indissociables de celles de notre survie…

« Il y avait de grands plateaux d'argent armoriés, et des théières de l'époque des rois George, en argent également. Les services en Blind Earl étaient particulièrement appréciés. Le thé était du meilleur indien, Ceylan, Darjeeling, Lapsang, etc. Quant aux mets, vous demandiez ce qui vous passait par la tête – et on vous l'apportait ! »

À L'HÔTEL BERTRAM

En franchissant les portes de l'Hôtel Bertram, on se croit revenu dans l'Angleterre d'Edouard VII. Les radiateurs modernes sont soigneusement dissimulés, les domestiques arborent des tenues traditionnelles, et les fauteuils permettent aux douairières de se reposer sans se départir de leur dignité. Mais l'esprit de miss Marple, lui, est toujours en éveil. Et lorsqu'elle dit sentir la présence du crime dans le grand hall, il y a peu de chances qu'elle fasse fausse route...

Les Thés

À chacun son thé

Il en est du thé comme du vin. Impossible de retracer son histoire, impossible de citer toutes les variétés de thé sans fâcher l'un des dix-huit pays qui, à travers le monde, cultivent cette variété d'arbre nommé *camella sinensis*.

Impossible encore de décrire les multitudes de procédés qui donnent naissance à la feuille roulée, la feuille torsadée, la feuille brisée ou émiettée, enfin toutes les nuances subtiles de fabrication qui donneront autant de tonalités, de couleurs et de goût dans la tasse et sur la langue.

Si les Britanniques semblent à nos yeux avoir fait du thé leur boisson nationale, ils consacrent moins de temps à ses préparatifs que les Japonais traditionalistes ou que les Chinois, qui buvaient du thé bien avant le XVIII[e] siècle, époque à laquelle nous autres Européens avons découvert ce breuvage.

Il existe six grandes catégories de thé :

– les thés blancs, qui ont fait leur apparition récemment dans les rayons de nos supermarchés, sont produits en petite quantité en Chine et au Sri Lanka ;
– les thés jaunes, extrêmement rares ;
– les thés verts, cultivés en majorité au Japon et en Chine ;
– les thés Oolong, originaires de Formose, appelés aussi thés semi-fermentés ;
– enfin les thés noirs, plus communs, dont les catégories sont familières à la majorité des Occidentaux.

À chaque heure son thé

Pour le **breakfast**, certains ne jurent que par l'English Breakfast, mélange de thés d'Inde, du Sri Lanka et d'Afrique de l'Est. Thé favori de la reine Victoria, il est très goûteux nature mais peut être assaisonné du fameux nuage de lait ou d'une rondelle de citron, de même que l'Assam, thé noir au goût de malt, cultivé en Inde. D'autres, qui préfèrent leur thé nature, choisiront l'Earl Grey, parfumé à la bergamote, ou opteront pour un Darjeeling, jugé parfois trop léger pour commencer la journée.

Si l'on souhaite boire du thé au **déjeuner** ou au **dîner**, le Lapsang Souchong, au goût fumé, se mariera avec tous les plats salés, tandis que le Keemun, thé noir de Chine, épousera parfaitement les desserts. Les thés verts, réputés pour faciliter la digestion, se marient avec les repas.

Au moment du **goûter**, tous les thés pourront convenir à l'exception des plus corsés. Certains préféreront un Darjeeling ou un Ceylan, alors que d'autres opteront pour un thé parfumé aux accents d'agrumes ou de fruits. Vous pouvez préparer vous-même ce thé parfumé en ajoutant dans la théière à un Darjeeling ou à un Assam une gousse de vanille ouverte en deux, ou des tranches d'oranges fraîches, ou encore des écorces d'agrumes confites.

Après **dîner**, la préférence va aux thés verts ou aux thés Oolong qui se boivent nature.

À chaque plat son thé

En Grande-Bretagne, le Tea Council Ltd et l'Academy of Food and Wine éditent des conseils de dégustation dont les préceptes suivants sont à retenir :

– les **thés sri lankais** conviennent aux sandwiches au concombre, aux toasts aux tomates, aux fromages comme le cheddar et, version sucrée, aux desserts au citron, comme la lemon curd;
– le **Darjeeling**, thé léger, accompagne toutes les sortes de desserts à la crème;
– le **Lapsang Souchong**, thé fumé, peut se déguster avec toutes les sortes de plats salés, du type tourte au saumon, œufs au bacon ou bien timbale de poulet en gelée. Il s'accorde également avec le célèbre fromage anglais, lointain cousin de notre Roquefort, le Stilton;
– l'**Earl Grey** accompagne lui aussi de préférence les plats salés, ou bien les entremets;
– **l'English breakfast**, mélange traditionnel de thés noirs se marie avec les plats les plus variés, du bacon à la tourte aux pommes. Cela explique sa popularité.

Glace au thé

Ingrédients pour un litre de glace

1/2 l de lait
150 g de crème fraîche
100 g de sucre
50 g de miel
25 g de thé

MATÉRIEL

Une casserole, une passoire à thé
Une sorbetière

Préparation 15 minutes, la veille

Dans une casserole, faites chauffer le lait et la crème. Infusez le thé dans la préparation 5 minutes environ, puis filtrez à l'aide de la passoire à thé. Ensuite, versez doucement le miel et mélangez jusqu'à ce qu'il soit bien fondu. Ajoutez le sucre et laissez refroidir jusqu'au lendemain. Mettez alors le mélange dans la sorbetière et faites-le prendre en glace.

Crème de thé

Ingrédients pour 6 personnes

1/4 de l de lait
30 g de thé en poudre (ou 2 sachets)
3 jaunes d'œufs
50 g de sucre
2 cuillères à soupe de tapioca
50 g de beurre
2 cuillères à café de cognac

MATÉRIEL

Une casserole
Une passoire à thé
Une jatte
Une cuillère en bois

Préparation et cuisson 30 minutes, la veille

Faites frémir le lait à feu moyen dans une casserole et ajoutez le thé. Laissez infuser 15 minutes et filtrez à la passoire. Dans une jatte, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et le tapioca. Lorsque le mélange a beaucoup blanchi, versez-le sur le lait chaud et remettez sur le feu en continuant à tourner avec une cuillère en bois pour éviter la formation de grumeaux. Une fois la crème épaissie, lorsqu'elle nappe la cuillère, ajoutez le beurre, le cognac, puis laissez refroidir et faites prendre au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Servez avec des biscuits secs.

« L'eau n'avait pas encore commencé de frémir quand elle la versa sur le thé, mais la pauvre miss Somers ne savait jamais au juste si l'eau frémissait ou ne frémissait pas. C'était là un des mille et un handicaps qui la pénalisaient dans l'existence.
Miss Griffith, le dragon à cheveux gris, décréta tout aussitôt avec aigreur que : « Une fois de plus, l'eau ne frémissait pas, Somers ! » Le doux visage de la victime expiatoire s'empourpra... »

UNE POIGNÉE DE SEIGLE

Est-ce la faute de miss Somers si son patron succombe dès l'ingestion de son thé, quelques minutes plus tard ? Certes, chez les Britanniques le fait de confectionner du thé avec de l'eau non frémissante peut passer pour une erreur mortelle, de là à l'additionner du violent poison qu'est la taxine, il y a sans doute un pas que miss Somers n'aurait pas osé franchir...

“Si vous pouviez commander un crime à la carte, lequel choisiriez-vous ?
– Voyons… Laissez-moi réfléchir… Étudions le menu. Cambriolage, escroquerie ? Non, c'est du crime végétarien, ça. C'est un meurtre qu'il nous faut, un bon meurtre bien saignant, avec sa garniture, évidemment.
– Et les hors-d'œuvre.”

ABC CONTRE POIROT

Bien sûr, la retraite a ses charmes… Cependant, Hercule Poirot ne peut s'empêcher, de temps à autre, de reprendre du service. Pas pour n'importe quelle affaire, bien entendu. Non, Hercule Poirot ne s'intéresse qu'aux crimes les plus déroutants, les plus passionnants, les plus… Bref, à la crème des crimes. Une curieuse lettre signée ABC va l'entraîner dans un mystère suffisamment épineux pour qu'il daigne faire fonctionner ses petites cellules grises. Oui, de toute évidence, le meurtrier en série qui signe ses méfaits ABC fait partie de la crème des assassins… De quoi réjouir la crème des détectives !

Haricots blancs à la tomate

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 carotte
- 2 oignons
- 40 g de graisse d'oie
- 1 bouquet garni (persil, thym, laurier)
- 1 kg de haricots blancs frais en cosses
- 2 grosses tomates
- 1 gousse d'ail
- 250 g de poitrine fumée

MATÉRIEL

- Un économe
- Une cocotte
- Une petite casserole
- Un hachoir
- Un pilon
- Un couteau à viande

Préparation et cuisson 1 heure 20 minutes

Écossez les haricots. Épluchez la carotte et un oignon (sous l'eau pour l'oignon, afin de ne pas pleurer), coupez-les en dés et faites-les revenir dans 20 g de graisse d'oie dans le fond de votre cocotte. Puis mouillez avec un litre d'eau, ajoutez le bouquet garni, les haricots. Faites cuire une vingtaine de minutes à gros bouillons. Lorsqu'ils sont encore un peu fermes sous la fourchette, sortez-les de l'eau et égouttez-les soigneusement. Réservez.

Épluchez et hachez le deuxième oignon, coupez les tomates pelées et épépinées en morceaux, puis concassez-les au pilon, ainsi que la gousse d'ail.

Coupez le lard en cubes, faites-le blanchir quelques minutes à l'eau bouillante, puis dorer avec le restant de graisse d'oie dans le fond de la cocotte. Quand les lardons commencent à rissoler, ajoutez l'oignon haché, les tomates pilées, l'ail, et faites revenir le tout à feu doux 10 minutes. Ajoutez les haricots égouttés et faites mijoter 15 minutes pour terminer la cuisson.

Vous pouvez parsemer le plat de service de persil haché avant de servir.

*« Le Dr Armstrong se releva.
– Non, on ne meurt pas d'avoir avalé de travers. Marston n'est pas mort de ce qu'il est convenu d'appeler une mort naturelle. Tout paraît désigner la gamme des cyanures, sans doute du cyanure de potassium. Son action est pratiquement foudroyante. »*

DIX PETITS NÈGRES

L'Île du Nègre... Que de bruits courent sur son nouveau propriétaire... Richissime yankee, star hollywoodienne, ou bien encore l'Amirauté britannique ? Bref, quand tous les dix – du juge au play-boy, sans oublier la secrétaire – reçoivent cette invitation à passer des vacances sur l'île, aucun d'eux n'hésite à accourir...
Mais là-bas, dans la somptueuse demeure, personne pour les accueillir... sauf, bien entendu, cette voix sur un disque, qui accuse tour à tour chacun des protagonistes d'avoir participé à un meurtre... Alors, au rythme de la ronde des dix petits nègres, le nombre des invités commence à diminuer. Inexorablement...

Tomates poêlées

Ingrédients pour 4 personnes

- 6 tomates
- 4 gousses d'ail
- 100 g de beurre
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 1 bouquet de persil plat
- Chapelure
- Sel, poivre

MATÉRIEL

Une assiette
Une grande poêle
Un hachoir
Un plat à four

Préparation et cuisson 25 minutes

Coupez les tomates en deux, salez-les et retournez-les sur une assiette pour en éliminer l'eau. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle avec 50 g de beurre. Déposez-y les tomates sur la face coupée. Laissez frire à feu vif 2 minutes, puis retournez pour frire l'autre côté. Salez et poivrez.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Hachez l'ail et le persil, mélangez avec la chapelure.

Déposez les tomates dans un plat à four, du côté coupé vers le haut. Couvrez-les du mélange ail/persil /chapelure. Parsemez de noisettes avec le restant du beurre et passez au four 10 à 15 minutes.

Servez ces tomates en accompagnement des œufs au bacon et de tous les types d'omelettes.

Champignons sautés

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de champignons de Paris (d'autres champignons peuvent s'accommoder de la même manière)

50 g de beurre

Persil, ciboulette, cerfeuil

Sel, poivre

MATÉRIEL

Un couteau très aiguisé
Une planche à découper
Une grande poêle
Un plat de service

Préparation et cuisson 15 minutes

Ôtez le pied sableux des champignons. Pour éviter de les transformer en éponge, il est préférable de les éplucher sans les laver avec un couteau très fin et très pointu. Puis coupez-les en lamelles, et arrosez-les de citron pour éviter qu'ils noircissent.

Dans une grande poêle, faites chauffer modérément 50 g de beurre. Faites-y sauter les champignons sur feu vif pendant 5 ou 6 minutes. Salez, poivrez. Avant de servir, parsemez les champignons de fines herbes hachées, persil, ciboulette ou cerfeuil.

« Je n'eus pas plus tôt mentionné la mort de Geoffrey Denman qu'il était lancé : il me cita toutes les espèces de champignons, comestibles ou non. Il avait interrogé la cuisinière et celle-ci avait admis qu'un ou deux des champignons qu'elle avait fait cuire étaient « un peu bizarres... » »

MISS MARPLE
AU CLUB DU MARDI

Ah, la campagne anglaise ! Rien de tel pour s'endormir le soir au coin du feu... sauf si l'on est voisin de la si gentille et si douce miss Marple, bien sûr. Avec ses amis les Bantry, lui colonel en retraite, elle férue de jardinage, sir Henry Clithering, ancien de Scotland Yard, son neveu Raymond West et sa fiancée, l'actrice Joyce Lemprière, les soirées du mardi se déroulent sous le signe du crime. Et tout en tricotant de charmants ouvrages de laine rose, Jane Marple dénoue, fil à fil, tous les travers et les vices cachés de ses contemporains...

« Poirot restait un fidèle adepte du petit déjeuner continental. Il supportait très mal de me voir prendre des œufs au bacon le matin. Aussi se faisait-il servir au lit une tasse de café et des brioches, tandis que je débutais tranquillement la journée par les œufs au bacon et la marmelade, obligatoires au menu du petit déjeuner de tout Anglais qui se respecte. »

LA MAISON DU PÉRIL

Un lourd tableau se décroche et tombe à la tête du lit… Un rocher dévale une falaise et s'écrase sur le sentier en contrebas… Les freins d'une voiture lâchent dans une descente… Des accidents malencontreux comme il en survient chaque jour.
Ces peccadilles n'intéressent pas l'inégalable Hercule Poirot.
À moins que la victime de tels désagréments ne soit toujours la même personne. Poirot n'aime pas les coïncidences de ce genre. Échapper par trois fois à la mort, quelle chance inouïe ! Mais quand une balle vient siffler à ses oreilles pendant son petit déjeuner, Poirot se fâche.

Les œufs

Œufs au bacon

Ingrédients pour 4 personnes

4 œufs
8 tranches de bacon
4 tomates
Persil
Huile, sel, poivre

MATÉRIEL

Une poêle
Une tasse
Une spatule en bois

Préparation et cuisson
15 minutes

Saisissez les tranches de bacon quelques instants sur chaque face dans une poêle préalablement graissée, puis tenez-les au chaud.

Ajoutez le reste d'huile dans la poêle ; lorsqu'elle est chaude, mettez les œufs à frire un par un, en les cassant d'abord dans une tasse, puis en maintenant la poêle légèrement inclinée. Lorsque le blanc commence à prendre, étalez-le de manière harmonieuse autour du jaune à l'aide d'une spatule.

Quand les œufs sont cuits, faites sauter dans la même poêle les tomates. Servez avec des toasts grillés, du beurre salé et de la marmelade d'oranges. Pour un breakfast complet à l'anglaise, on accommode aussi avec des champignons sautés, des saucisses de bœuf et des haricots blancs à la tomate.

Œufs brouillés

Ingrédients pour 4 personnes

8 œufs
Beurre
Sel, poivre

MATÉRIEL

Un fouet à main
Une terrine
Une cuillère en bois
Une poêle

Préparation et cuisson
20 minutes

Dans une terrine, battez légèrement les œufs au fouet à main, avec sel, poivre, et le beurre ramolli en copeaux.

Faites cuire à feu très doux sans cesser de remuer avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que le mélange blanchisse, pendant sept à huit minutes environ.

Selon votre goût, vous pouvez parsemer de persil ciselé ou de curry en poudre (les possibilités sont presque infinies !)

Omelette soufflée aux crevettes

Ingrédients pour 2 personnes

3 œufs
Sel et poivre
30 g de beurre
125 g de crevettes cuites décortiquées
3 cuillères à café de jus de citron
1 cuillère à café de sauce chili
1 tranche de citron et un brin de fenouil, comme garniture

MATÉRIEL

Une jatte
Un saladier
Un batteur électrique
Un fouet à main
Une poêle à blinis
Une spatule
Une petite casserole

Préparation et cuisson
20 minutes

Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs. Dans une jatte, battez les jaunes d'œufs avec le sel et le poivre. Dans un autre saladier, montez les œufs en neige ferme et incorporez-les aux jaunes.

Faites fondre la moitié du beurre dans une poêle. Versez le mélange et laissez cuire à feu doux 2 ou 3 minutes jusqu'à ce que le dessous ait pris et soit doré. Pendant que l'omelette cuit, préparez la garniture. Mettez les crevettes, le jus de citron, la sauce chili et le reste de beurre dans une petite casserole et faites chauffer le tout. Passez l'omelette sous le gril du four jusqu'à ce qu'elle dore légèrement, puis versez la sauce d'accompagnement sur la moitié de l'omelette et pliez-la. Coupez en deux, décorez avec une tranche de citron et un brin de fenouil et servez aussitôt.

Omelette curry

Ingrédients pour 2 personnes

4 œufs
1 oignon haché fin
30 g de beurre
2 cuillères à café de curry en poudre
1 pomme golden coupée en dés
3 cuillères à café de chutney de mangue
Sel et poivre
1 citron
Feuilles de coriandre pour la décoration

MATÉRIEL

Une jatte
Un fouet à main
Une poêle à blinis antiadhésive (si omelettes individuelles)
Une spatule

Préparation et cuisson
20 minutes

Préparez la garniture avant de faire l'omelette. Mettez l'oignon dans une poêle avec le beurre et faites-le revenir à feu doux durant 3 minutes. Ajoutez le curry en poudre et la pomme et continuez à faire cuire à petit feu pendant

“Mrs Palk jeta un coup d'œil par la porte de la cuisine, d'où filtrait une appétissante odeur de bacon en train de frire :
– Qu'est-ce que c'est ?
– On a trouvé le cadavre d'une jeune femme dans la bibliothèque du colonel.
– Assassinée ?
– Étranglée, d'après lui. Il dit qu'il ne la connaissait ni d'Ève ni d'Adam.
– Alors, qu'est-ce qu'elle fichait dans sa bibliothèque ?”

UN CADAVRE DANS LA BIBLIOTHÈQUE

Alors qu'elle s'apprêtait à lui servir un excellent breakfast, la femme de chambre du colonel Bantry a tout laissé choir pour aller réveiller son maître au plus vite. Et le colonel de constater qu'on l'a tiré de son sommeil pour lui annoncer une nouvelle surprenante : une jeune femme, inconnue de lui, a été trouvée étranglée dans sa bibliothèque... Heureusement que le manoir des Bantry est voisin de St Mary Mead, le village de miss Marple. Mrs Bantry, qui ne fait aucune confiance à la police, se fie en revanche entièrement au bon sens de son amie Jane...

« Cette tante dont je vous parlais… et bien, elle était persuadée que ses domestiques essayaient de mettre du poison dans ses aliments et, à la fin, elle ne voulait plus manger que des œufs à la coque – parce que, disait-elle, on ne peut rien introduire dans un œuf à la coque pour l'empoisonner. »

LES INDISCRÉTIONS D'HERCULE POIROT

Richard Abernethie est décédé brusquement chez lui d'une crise cardiaque, tous les proches sont accourus pour les obsèques et tout se serait passé très correctement si cette écervelée de Cora n'avait bêtement demandé : « Il a bien été assassiné, n'est-ce pas ? » Six ou huit coups de hache assenés par une main anonyme sur le crâne de la bavarde, et un peu d'arsenic fourré dans la nourriture de sa dame de compagnie justifieront l'intervention d'Hercule Poirot. Son fameux sens de la déduction prouvera que la petite question de Cora n'était pas si sotte…

5 minutes, puis ajoutez le chutney, salez, poivrez, arrosez de quelques gouttes de jus de citron. Réservez.

Battez les œufs dans une jatte avec sel et poivre. Faites fondre la moitié du beurre dans la poêle, versez les œufs battus ; à l'aide d'une fourchette ou d'une spatule, ramenez vers le centre de la poêle le mélange déjà pris, pour permettre à l'œuf qui n'est pas encore cuit de passer en dessous.

Laissez cuire environ 2 minutes pour que le dessous soit doré et la surface légèrement baveuse. Recouvrez-en la moitié avec la préparation au curry.

Pour la servir, vous pouvez la couper en deux, si vous n'avez fait qu'une omelette pour deux ou bien, dans le cas d'un buffet, disposer les omelettes individuelles côte à côte dans un plat, au-dessus d'un chauffe-plat car ce type d'omelette se déguste plutôt chaude. Vous pouvez décorer votre plat de feuilles de coriandre ciselées.

Omelette au haddock

Ingrédients pour 4 personnes

- 6 œufs
- 450 g de haddock fumé
- 50 cl de lait
- 60 g de beurre
- Un petit pot de crème
- 120 g de gruyère râpé
- Une rondelle de citron et du persil

MATÉRIEL

- Une jatte
- Un fouet à main
- Une casserole
- Une poêle
- Une spatule
- Un plat à four rond

Préparation et cuisson
15 minutes

Battez légèrement les œufs dans la jatte, ajoutez le haddock que vous aurez préalablement fait pocher dans le lait, poivrez. Il est inutile de saler, car le haddock fumé l'est naturellement.

Faites fondre le beurre dans la poêle. Versez la préparation aux œufs et au poisson, et laissez cuire à feu moyen, en ramenant au fur et à mesure le mélange au centre de la poêle, jusqu'à ce qu'il se solidifie légèrement.

À l'aide de la spatule, faites glisser l'omelette dans le plat à four, arrosez de crème et saupoudrez de gruyère râpé. Passez l'omelette sous le gril du four jusqu'à ce qu'elle soit dorée et que des bulles se forment à la surface.

Garnissez avec la rondelle de citron et le persil haché et servez immédiatement, éventuellement avec des toasts grillés.

« Tredwell réapparut en silence, portant deux œufs pochés sur un petit plat d'argent qu'il posa devant lord Carterham.
– J'ai horreur des œufs pochés, dit Lord Carterham d'un air maussade. C'est parfaitement insipide. Leur simple vue me répugne. »

LE SECRET DE CHIMNEYS

Tout avait commencé de la façon la plus classique qui soit : un prince déchu cherchant à récupérer son trône sollicite l'appui – discret – des Britanniques. En échange de quoi, les compagnies anglaises se verraient concéder l'exploitation des pétroles du petit État. Bref une banale manœuvre politico-financière, élaborée dans le cadre somptueux d'une des plus anciennes demeures seigneuriales d'Angleterre : Chimneys.
Lord Carterham, l'hôte des diplomates, passe pour un original. De là à tolérer que l'on trouve un cadavre dans un de ses salons…

Œufs Benedict

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 tranches de muffins
- 4 tranches de bacon
- 4 œufs
- 1 cuillère à soupe de vinaigre blanc
- 1 peu d'huile d'olive
- Sel et poivre

Sauce hollandaise

- 100 g de beurre
- 1 cuillère de farine
- 2 jaunes d'œufs
- Le jus d'un citron
- Sel et poivre
- 1 verre d'eau bouillante

MATÉRIEL

Deux casseroles
Un fouet à main
Une poêle
Un grille-pain
(ou le gril du four)

Préparation et cuisson
45 minutes

Commencez par la sauce hollandaise : dans une casserole, faites fondre un morceau de beurre gros comme une noix, ajoutez une cuillerée de farine, mouillez avec un verre d'eau bouillante ; travaillez bien cette sauce, afin qu'il ne reste pas de grumeaux. Ne laissez pas bouillir, car la sauce doit rester bien épaisse ; ajoutez deux jaunes d'œufs et mélangez bien, en incorporant peu à peu 50 g de beurre ramolli ; ajoutez sel et poivre puis le jus d'un citron.

Pochez doucement les œufs dans de l'eau vinaigrée quelques minutes et faites griller les 4 tranches de muffins. Faites sauter les 4 tranches de bacon dans un peu d'huile d'olive.

Pour présenter les œufs Benedict, superposez muffin, bacon, œuf et recouvrez-les de sauce hollandaise. Servez avec des pommes de terre sautées revenues à la poêle avec des oignons.

Rognons au bacon

Ingrédients pour 4 personnes

2 rognons de veau
4 tranches de bacon
2 échalotes
200 g de petits champignons de Paris
Poivre
Madère

MATÉRIEL

Une terrine
Un couteau à découper
Une poêle
Un hachoir
Un plat à four
Un chinois
Une cocotte
Un plat de service

Préparation et cuisson 30 minutes

Pour tirer le meilleur parti d'un plat de rognons, commencez par les faire tremper dans du vinaigre au moins 24 heures. Puis retirez-en la graisse, coupez-la en petits dés et faites-la fondre tout doucement dans une poêle.

Retirez la partie sableuse des pieds des champignons, épluchez-les ; hachez finement les échalotes.

Coupez les rognons en petits cubes réguliers. Lorsque la graisse est bien fondue, passez-la au chinois dans une cocotte. Découpez en lamelles les tranches de bacon. Préchauffez le four à 180 °C (th. 8). Faites revenir le bacon et les rognons à plein feu dans leur graisse, poivrez et retirez au bout de 5 minutes. Maintenez-les au chaud dans le four préalablement éteint et après les avoir transvasés dans le plat à four.

Faites cuire les champignons à feu vif dans le reste de graisse et lorsqu'ils commencent à blondir, jetez-y les échalotes. Ajoutez le madère. Laissez réduire presque complètement jusqu'à ce que la sauce devienne onctueuse et les champignons presque fondus.

Ajoutez alors le mélange rognons et bacon, dressez dans un plat creux et servez. Au petit déjeuner, accompagnez ce plat de toasts.

“ Bonjour, Clithering ! Belle journée. Servez-vous.
Sir Henry obéit. Alors qu'il s'asseyait devant une assiette de rognons au bacon, son hôte poursuivit :
– La fille s'est noyée.
– C'est une vilaine affaire, fit sir Henry.
– Pardi, je préfère ne pas y penser. Pauvre petite diablesse ! À ce qu'on dit, son père est très dur... ”

MISS MARPLE
AU CLUB DU MARDI

L'ex-superintendant de Scotland Yard, sir Henry Clithering, séjournait chez ses amis, les Bantry, non loin du petit village de St Mary Mead. Mais un matin, on apprend que la fille de l'hôtelier du village, Rose Emmott, s'est noyée, et pas de son plein gré. Lorsque la vieille miss Marple lui rend visite pour lui confier qu'elle connaît très bien le meurtrier, sir Henry Clithering sent se réveiller son instinct de limier...

« Lady Coote était une femme d'ordre, qui se demandait malgré elle comment des lève-tard pourraient jamais faire quelque chose de bon dans l'existence. C'est donc à son grand soulagement que Jimmy Thesiger la vit s'éclipser par une porte-fenêtre après avoir poussé un long soupir de lassitude. Il en profita aussitôt pour se resservir copieusement de bacon et de pâté en croûte. »

LES SEPT CADRANS

La plaisanterie a mal tourné ! De la petite bande de jeunes gens invités à la campagne, Gerry Wade est toujours le dernier à descendre pour le breakfast. Alors les autres décident de le réveiller en fanfare avec huit réveils achetés au bazar du village... Mais le lendemain à midi, Gerry dort encore... De son dernier sommeil. Dans la chambre, on ne retrouvera que sept des huit réveils. Le huitième ? Il a été jeté par la fenêtre...

Pâté de canard en croûte

Ingrédients pour 6 personnes

Pour la pâte

300 g de farine
150 g de margarine
2 œufs
1 cuillère à café de sel
1/2 verre d'eau
1 jaune d'œuf

Pour la garniture

750 g de chair de canard
200 g de jambon cuit
250 g de poitrine fumée
500 g de lard
200 g de foie gras de canard
2 dl de cognac
150 g d'olives vertes
2 œufs
1 petit pot de crème fraîche
Sel, poivre

MATÉRIEL

Une terrine
Du film étirable
Un couteau bien aiguisé
Une planche à découper
Un plat creux
Un mixer
Un fouet à main
Un moule à cake

Préparation et cuisson
2 heures 30

La veille, préparez la pâte : versez la farine dans la terrine, creusez un puits, mettez-y la margarine coupée en dés, les œufs entiers, le sel et l'eau ; mélangez délicatement, puis pétrissez bien la pâte : elle ne doit pas être friable. Formez une boule et mettez au frais dans un film étirable.

Découpez grossièrement les filets de canard en bâtonnets, ainsi que le jambon, la poitrine fumée et le lard en gros dés. Salez et poivrez, arrosez du cognac et laissez mariner jusqu'au lendemain.

Le lendemain, égouttez les viandes en réservant la marinade, puis passez-les au mixeur, sauf les filets de canard. Écrasez à la fourchette 100 g de foie gras, mélangez-le à la crème et ajoutez le tout au hachis, ainsi que les œufs battus et le cognac de la marinade. Coupez le reste du foie gras en fines tranches et réservez-les. Dénoyautez les olives, faites-les blanchir 5 minutes dans de l'eau bouillante non salée, égouttez-les.

Garnissez le moule graissé avec les deux tiers de la pâte en laissant largement dépasser les côtés, disposez une couche de farce, quelques bâtonnets de filet de canard et une ou deux rangées d'olives. Couvrez de tranches de foie gras ; recouvrez de farce et ainsi de suite jusqu'à épuisement. Terminez par une couche de farce.

Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Disposez le reste de la pâte en couvercle et soudez les bords. Pratiquez une cheminée avec un petit cornet de papier sulfurisé pour maintenir ouvert le trou et dorez le dessus du pâté avec du jaune d'œuf ou du lait.

Baissez la température du four à 180 °C (th. 6) et faites cuire 1 heure 30 environ. Laissez refroidir avant de servir.

“Miss Marple commanda son petit déjeuner, qui arriva cinq minutes plus tard. Un large plateau, avec une grosse théière ventrue, du lait bien crémeux, un pot d'eau chaude en argent. Deux beaux œufs pochés sur toasts, deux belles rondelles de beurre moulées à l'emblème du chardon. De la marmelade d'oranges, du miel. Des petits pains ronds qui avaient l'air délicieux. Miss Marple donna un petit coup de couteau confiant...”

À L'HÔTEL BERTRAM

Ah ! L'Hôtel Bertram... Il n'a pas son pareil. Non plus que le thé, le personnel stylé et les clients, ladies respectables, ecclésiastiques et officiers en retraite qui viennent y retrouver l'atmosphère d'antan... Vraiment l'Hôtel Bertram est plus victorien que nature, et miss Marple se réjouit d'y passer une semaine. Et pourtant, quelques détails la troublent : cette jeune fille, Elvira, sous l'emprise de sa mère, et ce pauvre chanoine Pennyfather qui disparaît... Il est bien étourdi, mais tout de même...

Haddock poché

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de haddock
1/2 l de lait
100 g de beurre
1 citron

MATÉRIEL

Une casserole
Un plat allant au four

Préparation et cuisson
25 minutes

Lavez le haddock à grande eau puis, après l'avoir égoutté, mettez-le dans une casserole avec 1/2 litre de lait et 1/2 litre d'eau. Portez lentement à ébullition, et laissez-le frémir environ 15 minutes.

Égouttez-le et mettez-le dans un plat chaud. Au moment de servir, arrosez-le de beurre fondu et de jus de citron. Servez avec des toasts, du beurre salé et les traditionnels légumes du breakfast (champignons sautés, haricots à la tomate ou tomates poêlées).

Salade de harengs

Ingrédients pour 4 personnes

4 filets de harengs marinés
250 g de maïs
1 tomate
1 oignon
Le jus d'un citron
Le jus d'un citron vert
1 citron vert coupé en rondelles
Sel, poivre

MATÉRIEL

Un couteau
Une terrine

Préparation 10 minutes

Égouttez les harengs et le maïs, puis coupez la tomate en petits cubes. Émincez l'oignon finement (vous pouvez le passer au tranchoir du mixeur), puis mélangez dans une terrine les jus de citron, le sel et le poivre. Versez le maïs, les tomates, l'oignon et remuez.

Posez par-dessus les harengs et décorez de rondelles de citron vert.

Salade de pommes de terre

Ingrédients pour 4 personnes

4 pommes de terre à chair ferme
4 œufs
2 poignées de pissenlits
2 gousses d'ail, 1 échalote
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de vinaigre
1 cuillère à soupe de moutarde
Sel, poivre, cerfeuil

MATÉRIEL

Un couteau à découper
Une poêle, une casserole
Une louche, une passoire
Une terrine, un mixeur

Préparation et cuisson
45 minutes

Épluchez les gousses d'ail et les pommes de terre, puis coupez celles-ci en cubes. Faites-les revenir avec une gousse d'ail écrasée dans l'huile d'olive. Quand elles sont bien dorées, égouttez-les et réservez.

Cassez un œuf dans une louche. Plongez-la dans une casserole d'eau bouillante, renversez-la et faites pocher l'œuf 2 minutes. Égouttez-le, recommencez avec les autres œufs. Réservez au chaud.

Mixez l'échalote pelée avec la gousse d'ail restante, la moutarde, du sel, du poivre, le vinaigre et quatre cuillères à soupe d'huile d'olive. Triez et lavez les pissenlits. Égouttez-les, mettez-les dans une terrine où vous aurez préparé la vinaigrette. Mélangez bien et incorporez les pommes de terre chaudes.

Répartissez la salade dans les assiettes en plaçant l'œuf poché au milieu. Parsemez de cerfeuil et servez.

Tartines gratinées au chester

Ingrédients pour 4 personnes

4 tranches de pain de mie
50 g de beurre
200 g de chester
ou de crème de gruyère
1/2 verre de vin blanc sec
Sel, poivre de Cayenne

MATÉRIEL

Une poêle
Une sauteuse
Une cuillère en bois
Un plat de service allant au four

Préparation et cuisson
15 minutes

Dans une poêle, faites chauffer le beurre. Déposez-y les tranches de pain de mie. Retournez-les dès qu'elles sont dorées. Laissez dorer sur l'autre face, puis retirez-les de la poêle et gardez-les au chaud.

Dans une sauteuse, mettez le fromage coupé en petits morceaux, le vin, une pincée de poivre de Cayenne et un peu de sel. Portez sur feu doux. Mélangez sans cesse avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que vous obteniez une crème lisse. Disposez les tranches de pain dans un plat et versez le mélange dessus. Passez-les quelques minutes à four chaud pour les faire gratiner et servez immédiatement.

“ L'inspecteur Neele réfléchit un moment. Le champ des suspects se rétrécissait. Trois personnes, et trois personnes seulement, avaient pris leur petit déjeuner avec le défunt : sa femme, sa fille et sa belle-fille. Chacune avait eu la possibilité d'assaisonner son café d'une pincée de taxine. ”

UNE POIGNÉE DE SEIGLE

Rex Fortescue était riche, craint et respecté. Haï aussi, sans le moindre doute. Car un meurtrier facétieux a ajouté aux ingrédients de son petit déjeuner un poison violent… et mortel. Alors, qui a fait le coup ? Sa femme, peut-être trop jeune et un peu trop jolie ? Son fils, qui essayait tant bien que mal d'échapper à l'emprise d'un père omniprésent ? Son secrétaire et souffre-douleur ? Quoi qu'il en soit, la femme de chambre a dû voir quelque chose. Elle sera le deuxième cadavre…

« Le pistolet ? Il se trouvait dans le panier, sous les œufs. Le pistolet était dedans, puis j'ai mis les œufs par-dessus et tout ça m'est sorti de la tête. Et quand nous avons trouvé ce pauvre John Christow mort au bord de la piscine, j'ai eu un tel choc que j'ai lâché le panier, et Gudgeon l'a rattrapé à temps – pour ce qui est des œufs, j'entends : s'ils étaient tombés, ils se seraient cassés. »

LE VALLON

On a beau dire, ce genre d'incident est extrêmement fâcheux… Les domestiques n'ont plus la tête à ce qu'ils font et tout va de travers. S'est-on occupé de prendre des dispositions pour les repas ? Non, bien entendu ! Et cependant, la bienséance exigerait que le menu en fût modifié. Et que faire de l'invité qui va arriver d'un instant à l'autre ? Bah ! Il paraît que M. Hercule Poirot a pour métier de découvrir les assassins. Il sera ravi de trouver au Vallon de quoi s'occuper…

Muffins

Ingrédients pour une dizaine de muffins

- 60 g de farine
- 100 g d'amandes en poudre
- 180 g de sucre glace
- 1/2 cuillère à café de vanille en poudre
- 6 blancs d'œufs
- 200 g de beurre + de quoi beurrer les moules
- 3 framboises ou une dizaine de groseilles par moule (facultatif)

MATÉRIEL

10 petits moules ronds
1 terrine
1 fouet
1 batteur électrique

Préparation et cuisson
45 minutes

Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Beurrez une dizaine de moules ronds et hauts de 5 cm de diamètre.

Dans une terrine, mélangez la farine, la poudre d'amandes, le sucre glace et la vanille. Ajoutez les blancs d'œufs en fouettant énergiquement, puis le beurre fondu. Si vous avez du temps, vous pouvez battre les blancs d'œufs en neige avant de les incorporer au mélange.

Versez la préparation aux 3/4 des moules et placez-les dans le four préchauffé sans changer le thermostat. Laissez cuire pendant 10 minutes, démoulez-les aussitôt après la cuisson et conservez-les à température ambiante avant de les déguster.

Vous pouvez agrémenter vos muffins de fruits rouges ou de pépites de chocolat en les ajoutant juste avant cuisson. Les possibilités sont variées (cerises confites, pépites de caramel, morceaux de pommes, de poires, zestes d'oranges, myrtilles…)

Si vous choisissez des myrtilles surgelées, vous devez les faire décongeler la veille dans une passoire, afin qu'elles ne fassent pas « l'eau » au cours de la cuisson.

« Rex Fortescue saisissait le pot de marmelade, en prenait une cuillerée qu'il étalait sur un toast beurré. Facile comme bonjour ! Pour qui voulait empoisonner quelqu'un, c'était la méthode sans bavures ! Et après ça ? Substitution du pot trafiqué grâce à un nouveau pot. »

UNE POIGNÉE DE SEIGLE

Un dangereux maniaque se promène en toute liberté à Yewtree Lodge. Un maniaque qui peut frapper de nouveau. Un maniaque de l'empoisonnement qui a peut-être utilisé les baies d'ifs du jardin pour des décoctions mortelles. Un maniaque que miss Marple est venue démasquer. Car ce qui peut paraître saugrenu à certains prend une signification à ses yeux. Miss Marple est une très vieille dame et elle a vu tant de choses...

Les confitures

Marmelade d'oranges

Ingrédients pour 8 pots de 250 g

2 kg d'oranges
250 g de sucre
Eau de fleur d'oranger

MATÉRIEL

Une bassine
Un économe
Un couteau bien aiguisé
Une casserole à fond épais
ou une bassine à confiture
Un robot

Préparation et cuisson 1 heure

À l'aide d'un économe, prélevez le zeste d'environ 500 g d'oranges, puis jetez-les au fur et à mesure dans une bassine d'eau froide. Épluchez le reste des oranges et coupez-les en quartiers. Passez-les ensuite au tranchoir de votre mixeur, en prenant garde de ne pas les transformer en bouillie. Mettez-les à cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien ramollies.

Ajoutez le sucre et mouillez-le avec une rasade de fleur d'oranger.

Faites cuire à feu très doux en surveillant de temps en temps et, lorsque le mélange prend une belle couleur caramel, ajoutez les zestes et faites cuire à nouveau à feu très doux.

Une fois cuit, versez le mélange dans les pots et laissez refroidir avant de les fermer.

Confiture de citrons

Ingrédients pour 8 pots de 250 g

1 kg de gros citrons à peau épaisse
(si possible non traités)
500 g de sucre

MATÉRIEL

Un économe
Une terrine
Une casserole à fond épais
Une moulinette

Préparation et cuisson 1h30

Dans un premier temps, prélevez avec un économe les zestes des citrons et jetez-les au fur et à mesure dans une terrine pleine d'eau froide. Émincez les citrons au couteau ou au robot sans les réduire en purée, puis gardez-les dans l'eau toute une nuit.

Le lendemain, faites-les cuire durant 1 heure, égouttez-les, et plongez-les à nouveau 30 minutes dans une autre eau froide. Mouillez le sucre avec son même volume d'eau. Portez sur feu vif et cuisez un sirop épais, puis plongez-y les fruits après les avoir soigneusement égouttés et cuisez doucement en écumant jusqu'à ce que votre confiture prenne. Mettez en pots et garnissez d'une petite branche de fleur d'oranger.

On peut utiliser le jus de citron pour confectionner un sorbet, fort prisé des colonels en retraite de l'armée des Indes, qui l'additionnent copieusement de vodka.

POISON NOT TO BE TAKEN.
ATED SPIRIT
Blakes Ltd
CHEMISTS
CARDIFF.

« À votre place, j'irais prendre un petit déjeuner, dit Nash avec sollicitude. Un meurtre n'est jamais bon sur un estomac vide.
Il employait le ton rassurant du médecin de famille. Symmington eut un pauvre sourire :
– Je vous remercie, superintendant. Je vais suivre votre conseil. »

La Plume empoisonnée

Séjourner à la campagne pour achever de se remettre d'un accident d'avion, voilà le conseil du médecin. Pour Jerry Burton, le village de Lymstock paraît l'endroit rêvé. Sauf que... le notaire, le médecin, la femme du pasteur... tout le monde a reçu des lettres anonymes les accusant de mille turpitudes. Et le doute s'insinue dans les esprits. Il n'y a pas de fumée sans feu... Jusqu'à ce que la femme du notaire avale quelques comprimés mortels. L'auteur des lettres anonymes aurait-il touché juste ?

Marmelade de citrons

Prenez 1 kg de citrons, 300 g de sucre et de l'eau. Dans un premier temps, préparez les citrons comme une confiture.

Mouillez ensuite le sucre avec un verre d'eau. Portez sur feu moyen et lorsque le sirop fait des bulles, joignez-y les citrons passés à la moulinette.

Remuez sans arrêt à la cuillère pendant une quinzaine de minutes environ. Mettez en pots et laissez refroidir avant de fermer.

Confiture de groseilles

Ingrédients pour 4 pots de 500 g

1 kg de groseilles
1 kg de sucre en poudre

MATÉRIEL

Une bassine à confiture
Une cuillère en bois

Préparation et cuisson
25 minutes

Lavez et égrenez les groseilles, et placez-les dans une bassine à confiture, puis faites-les chauffer à feu doux. Ajoutez progressivement le sucre tout en remuant. Laissez cuire pendant 10 minutes après avoir fini d'incorporer le sucre. Mettez en pots et laissez refroidir avant de fermer.

Gelée de groseilles

Ingrédients pour 8 pots de 500 g

3 kg de groseilles rouges
1 kg de sucre en poudre par kg de jus obtenu
20 cl d'eau

MATÉRIEL

Une bassine à confiture ou une casserole à fond épais
Une écumoire
Une cuillère en bois
Une passoire fine
Une grande terrine

Préparation et cuisson
50 minutes

Lavez et égouttez les groseilles, puis mettez-les dans une bassine à confiture avec l'eau et placez sur feu moyen. Remuez en écrasant les grains avec le dos de l'écumoire jusqu'à ébullition. Maintenez l'ébullition pendant 3 minutes, puis retirez du feu.

Filtrez le jus avec une passoire fine et mesurez-le. Préparez du sucre à poids égal, versez le jus encore chaud dans une grande terrine, et ajouter le sucre très lentement en le versant en pluie et en remuant avec une cuillère en bois. Le sucre doit se dissoudre au fur et à mesure. Il faut compter 15 minutes par kilo de sucre. Remuez 5 minutes de plus. Mettez en pots et ne couvrez que 12 heures plus tard.

Marmelade de coings

Ingrédients pour 6 pots de 250 g

1 kg de coings
1 kg de sucre

MATÉRIEL

Un couteau
Une casserole à fond épais

Préparation et cuisson
1 heure 30

Épluchez les coings, coupez-les en quartiers et enlevez les pépins. Mettez-les en morceaux dans la casserole et recouvrez-les d'eau. Faites-les cuire à feu doux et, lorsqu'ils sont bien tendres, recouvrez-les de sucre et terminez la cuisson pendant 1 heure environ, jusqu'à l'obtention d'une purée presque lisse. Mettez alors en pots et laissez refroidir avant de les fermer.

Confiture de prunes

Ingrédients pour 6 pots de 250 g

1 kg de prunes
500 g de sucre
1 verre d'eau

MATÉRIEL

Une grande casserole
Une écumoire

Préparation et cuisson
1 heure

Coupez les prunes en deux et enlevez les noyaux. Mettez dans la casserole la totalité du sucre, et versez dessus le verre d'eau froide. Remuez le sucre et faites-le bouillir 2 minutes, puis versez les prunes dans la casserole et mélangez bien à l'aide de l'écumoire. Laissez cuire une demi-heure en remuant fréquemment, puis retirez du feu une fois que les prunes sont bien fondues. Mettez en pots et attendez que la confiture ait refroidi avant de fermer les pots.

« Six figurines de porcelaine… plus que six. Combien en restera-t-il ce soir ?
– Qui veut le dernier œuf ?
– Un peu de confiture ?
– Merci, vous voulez que je vous coupe une tranche de pain ?
Six personnes qui prenaient leur petit déjeuner en se comportant comme des êtres normaux… »

DIX PETITS NÈGRES

Lorsqu'ils arrivent sur l'île du Nègre, invités par son mystérieux propriétaire, ils sont dix. Puis, peu à peu, au rythme d'une célèbre berceuse et de repas meurtriers, ils ne sont plus que neuf… puis huit, puis sept… En restera-t-il même un au terme du séjour ? Maître d'hôtel stylé mais taciturne, repas somptueux mais assaisonnés de cyanure, la superbe propriété de l'île du Nègre cache bien des secrets et un mystérieux assassin.

Les délices de Greenway

Les délices de Greenway

« Un baiser ne dure jamais aussi longtemps qu'un bon plat », affirmait il y a un siècle et demi George Meredith, romancier très apprécié de la jeune Agatha Miller. Celle-ci, en dépit de tous les espoirs qu'avaient fait naître en elle les premiers temps de son mariage avec le bel Archie, en fera, dès le début des années vingt, l'amer constat. Et lorsque, un triste soir de 1926, la romancière apprend que son mari envisage de divorcer, elle se rappellera un autre mot célèbre, dû à George Bernard Shaw : « Il n'y a pas d'amour plus sincère que celui de la bonne chère. » Songe-t-elle alors avec ce cynisme dont ses personnages seront souvent dotés, à faire boire à son mari le bouillon d'onze heures ? Non. Elle lui réservera une autre forme de torture, mentale celle-là, en organisant sa propre disparition pendant dix jours, puis sa réapparition dans une ville thermale du Nord de l'Angleterre, la police ayant pendant cet intervalle soupçonné Archie d'avoir assassiné sa femme. Détail amusant : durant son séjour à l'Hôtel Hydro de Harrogate où elle s'est inscrite sous le nom de la maîtresse d'Archie, la machiavélique romancière épate les clients par son bon appétit, encore aiguisé par l'ardeur avec laquelle Mrs Neele – son nom d'emprunt – danse le fox-trot ou le dernier pas à la mode sur l'air de *We Have No Bananas*.

Toutefois, lorsque traquée par des paparazzi bien décidés à offrir en pâture aux lecteurs des journaux populaires anglais la physionomie de l'auteur du tout récent – et très controversé – *Meurtre de Roger Ackroyd*, Agatha quitte l'hôtel de Harrogate pour aller s'enfermer derrière les hauts murs d'Abney Hall, son moral comme son appétit en ont pris un sérieux coup. Sa sœur Madge éprouvera bien des difficultés à lui faire reprendre goût à l'existence, mais c'est la cuisinière du manoir qui saura triompher du spleen de la romancière : comme par le passé,

ce sont des plats roboratifs et riches en calories qui ramèneront Agatha à la vie.

Les Christie divorcent en 1928 et l'écrivain, à présent très demandé, s'installe à Londres avec sa fille Rosalind. Agatha se méfie des petits restaurants de Soho bientôt hantés par un Hercule Poirot qui tente d'échapper à la cuisine anglaise par tous les moyens, le plus simple étant de succomber, par exemple, aux délices de la carte offrant au gourmet continental escargots, ris de veau et autre cervelas, dont la seule mention fait battre en retraite l'estomac britannique... Elle préfère recevoir chez elle, ainsi qu'en témoigne ce petit mot adressé à une amie en 1961 et retrouvé par sa biographe Janet Morgan : « Voulez-vous venir à vingt heures trente ? Nous dégusterons une grande quantité de caviar. Il n'y aura rien d'autre que du café noir. Mais il est possible que si nous mangeons suffisamment de caviar nous ne désirions rien d'autre. De toute façon, il y aura toujours du jambon. »

Nous ne résistons pas au plaisir insidieux d'associer à cet aveu d'irrépressible gourmandise une note griffonnée hâtivement par la romancière dans un de ses carnets :

« Arsenic... ressemble au caviar. Plum pudding... fruit de la passion » qui en atténue aussitôt la portée. L'ancienne laborantine de l'hôpital de Torquay n'avait jamais cessé d'expérimenter, pour les besoins de son œuvre, le champ gustatif lui permettant de peaufiner la technique de l'empoisonnement...

L'inéluctable conséquence de cette assiduité de « goûteuse » sera (qui s'en étonnerait ?) d'ordre pondéral. En quelques années, la grande jeune femme longiligne s'enveloppe d'une surcharge qu'accentue fâcheusement une tendance à s'accoutrer de robes à fleurs ou à motifs imprimés en relief ! Alors, pourquoi

s'étonner d'un appétit qui s'accorde aussi parfaitement à une activité cérébrale permanente et dont les effets s'avèrent certainement beaucoup moins périlleux que ceux de bien des antidépresseurs. Notre Agatha n'éprouve aucune inhibition à noter encore, dans un de ses carnets, la marque de la meilleure crème de marrons (« Clément Faugier ») à la suite d'un poème de T.S. Eliot.

On ne s'étonnera pas davantage à l'énoncé des plats favoris de la duchesse de la Mort, véritables classiques d'une gastronomie qui doit sa pérennité à la richesse même des produits du terroir anglais. Produits de la chasse ou de la pêche, champignons surgis au cœur même des paysages verdoyants que la romancière arpente avec un plaisir évident, sanglée dans ses tweeds et chaussée de boots insensibles à toute humidité, ces trésors d'une nature sauvegardée à travers les siècles par une tradition hautement revendiquée triomphent des miasmes de mort qui embrument ses romans. Comme elle l'affirme avec un humour très *tongue-in-cheek* dans *Les Indiscrétions d'Hercule Poirot*, « après le délicieux bouillon de poulet et force viandes froides arrosées d'un excellent chablis, l'atmosphère funèbre se dissipe notablement ».

Elle rejoint en cela son compatriote Alfred Hitchcock, lequel professait d'ailleurs une aversion suspecte à l'égard du roman d'énigme, mais truffait son œuvre délectable d'une foule de références culinaires témoignant d'une compensation boulimique indissociable, semble-t-il, de toute éducation victorienne...

« – Ils ne m'ont rien fait de mal, répondit-elle d'un air hésitant.
– Mais ce n'est pas l'envie qui leur manque, bébé ! S'ils ne tenaient pas tant à leur peau, on te retrouverait avec un couteau planté dans le dos un beau matin.
– Ne dis pas des choses pareilles !
– D'accord, peut-être pas un couteau – de la strychnine dans ton potage. »

LE FLUX ET LE REFLUX

Gordon Cloade est mort fort à propos sous les décombres de sa villa ravagée par le Blitz. Il laisse à sa jeune veuve, Rosaleen, une fortune colossale et cela, évidemment, ne fait pas l'affaire du clan Cloade qui se voit, d'un seul coup, spolié par l'intruse. Or, le bruit court que le premier mari de Rosaleen ne serait pas mort, ce qui, bien entendu, aurait pour effet d'annuler le second mariage... Ces situations troubles sont pain bénit pour les maîtres chanteurs. En voici justement un qui fait chanter la jeune femme. Pas très longtemps.

Potage aux huîtres

Ingrédients pour 6 personnes

3 douzaines d'huîtres
50 g de beurre
2 cuillères à soupe de farine
1,5 l de court-bouillon
1/4 l de lait
1 jaune d'œuf
1 bouquet de cerfeuil
6 croûtons de pain grillés
Sel, poivre

MATÉRIEL

Une jatte (pour l'eau des huîtres)
Une cocotte
Deux casseroles
Un fouet à main
Une soupière

Préparation et cuisson
45 minutes

Ouvrez les huîtres au-dessus d'un récipient et filtrez-en l'eau, que vous réserverez. Faites chauffer le court-bouillon et, pendant ce temps, réalisez un roux blond dans la cocotte avec le beurre et la farine. Puis ajoutez le lait et le court-bouillon chaud. Remuez bien au fouet.

Prélevez-en la valeur d'une tasse de liquide et incorporez le jaune d'œuf au fouet. Versez ce mélange dans la soupe chaude. À partir de ce moment, la soupe ne doit plus bouillir.

Faites chauffer à feu doux l'eau filtrée des huîtres. À frémissement, faites pocher le corps des huîtres environ 3 minutes, puis versez dans la soupière et ajoutez le court-bouillon lié et frémissant. Saupoudrez de pluches de cerfeuil, et servez rapidement avec des croûtons de pain grillé. Si vous préparez cette soupe à l'avance, veillez à ce qu'elle ne bouille pas en la réchauffant.

“ L'empoisonneur aurait donc commis une erreur ?
– Non, je crois plutôt qu'il en a mis suffisamment dans le plat pour provoquer des symptômes d'intoxication alimentaire tout en tablant sur le fait qu'on rendrait automatiquement les champignons responsables. Les gens sont obsédés par l'idée d'empoisonnement aux champignons. ”

LE TRAIN DE 16 H 50

Lucy Eyelesbarrow a été dépêchée par miss Marple à Rutherford Hall pour enquêter sur la mort d'une mystérieuse jeune femme qui aurait été étranglée dans un train. Et le hasard, ou l'intuition de la vieille demoiselle, a fait que Lucy a découvert le cadavre... Depuis, la mort rôde dans la belle demeure des Crackenthorpe, et se glisse dans les plats concoctés par la délicieuse et perspicace jeune femme...

Crème de champignons

Ingrédients pour 4 personnes

2 tranches épaisses de poitrine fumée
8 cèpes (ou d'autres champignons)
150 ml de bouillon de volaille
4 oignons
2 cuillères à soupe de farine
Quelques cuillères à soupe de graisse d'oie
Noix de muscade
Sel, poivre

MATÉRIEL

Une brosse alimentaire
Un couteau
Une planche à découper
Une casserole, une poêle

Préparation 20 minutes et cuisson 1 heure

Brossez les champignons, coupez le bas du pied, taillez les chapeaux en grosses lamelles et les pieds en dés, puis coupez la poitrine fumée en cubes.

Mettez la graisse d'oie à chauffer dans la poêle, puis faites-y revenir les champignons et la poitrine fumée, salez, poivrez et ajoutez de la muscade. Faites cuire 10 minutes à feu doux en remuant de temps en temps.

Pendant ce temps, pelez, émincez les oignons, faites-les blondir dans une casserole en ajoutant la farine progressivement. Lorsque les oignons sont devenus transparents, ajoutez le mélange aux champignons, le bouillon de volaille, puis portez à ébullition. Laissez mijoter une petite heure et servez avec des croûtons revenus dans la poêle ayant servi au début de la recette.

Velouté de poulet

Ingrédients pour 6 personnes

4 blancs de poulet
2 tablettes de bouillon de volaille
1 boîte moyenne de tomates concassées
150 g de vermicelles
2 oignons
2 cuillères à soupe d'huile de sésame
Sel et poivre

MATÉRIEL

Une cocotte
Un couteau
Une planche à découper
Un mixeur

Préparation 15 minutes et cuisson 25 minutes

Dans le fond de la cocotte, faites revenir les oignons émincés dans l'huile. Quand ils sont bien blonds, ajoutez les tablettes de bouillon de volaille et 1,5 litre d'eau. Faites chauffer à feu doux.

Pendant ce temps, coupez les blancs de poulet en lanières le plus fines possible. Plongez-les dans le bouillon et laissez cuire une vingtaine de minutes.

Quand les morceaux de poulet sont bien cuits, ajoutez les tomates et passez le tout au mixeur.

Au dernier moment, ajoutez les vermicelles, laissez mijoter 5 minutes, puis salez et poivrez à votre goût avant de servir. Vous pouvez présenter sur la table des coupelles de persil haché, et des tartines grillées.

Soufflé au fromage

Ingrédients pour 4 personnes

50 g de beurre
40 g de farine
4 œufs
70 g de gruyère râpé
1/4 l de lait
Noix de muscade
Sel, poivre

MATÉRIEL

Une casserole
Un fouet à main
Une cuillère en bois
Un batteur électrique
Un moule profond

Préparation
25 minutes et
cuisson 25 minutes

Préchauffez votre four à 120 °C (th.4) environ. Dans une casserole, mélangez sur feu doux le beurre et la farine jusqu'à ébullition. Ajoutez progressivement le lait froid, la muscade, le sel et le poivre, et battez jusqu'à ce que le mélange épaississe. Hors du feu, incorporez d'un mouvement vif le fromage et les jaunes des œufs à la préparation, puis réservez.

Battez les blancs en neige très ferme en ajoutant une pincée de sel. Mélangez-les avec précaution à la préparation, puis beurrez généreusement un moule. Mettez à cuire 25 minutes environ, augmentez la chaleur du four quelques minutes avant la fin de la cuisson pour faire dorer le dessus.

Le soufflé a mauvaise réputation, mais pas à cause de la difficulté de la recette, plutôt à cause de sa vilaine propension à retomber au moment de le servir.

Deux astuces peuvent permettre d'éviter cela : n'ouvrez jamais votre four en cours de cuisson, et demandez à vos invités de passer à table à mi-cuisson. Le temps qu'ils s'exécutent, il sera juste temps d'éteindre votre four, de sortir le soufflé et de l'apporter à table dans le même geste. Il n'aura pas le temps de redescendre !

« Il faut que j'aille voir Mrs Medway. C'est drôle à quel point les domestiques supportent mal la police. Son soufflé au fromage, hier soir, était immangeable. Soufflés et pâte feuilletée sont les baromètres infaillibles de la sérénité d'un individu. Pourquoi n'iriez-vous pas aider la police à trouver ce revolver ? »

LE VALLON

John Christow était un médecin renommé. Son épouse, la timide Gerda, l'aime et élève fort bien leurs deux enfants. Sa maîtresse, la sulfureuse Veronica, l'aime et tient à l'arracher à sa femme. Son amie d'enfance, Henrietta, l'aime comme l'homme qu'elle n'aura jamais. Qui s'étonnera que John rencontre une mort violente, lors d'un week-end à la villa du Vallon ? Qui lui a tiré dessus à coups de revolver ? Une de ces femmes, ou quelque homme jaloux de ses trop nombreux succès ? Que de soucis pour Lucy Angkatell, maîtresse de maison ! Elle ne connaît jamais à l'avance le nombre de convives...

« La gouvernante du chanoine Pennyfather avait commandé une sole pour le soir de son retour. Après la sole, il y aurait des crêpes. La sole attendait sur la table, la pâte à crêpes reposait dans sa jatte. Tout était fin prêt. Le cuivre brillait, l'argent étincelait et c'est en vain qu'on eût cherché le plus minuscule grain de poussière. Il n'y avait qu'un absent : le chanoine lui-même... »

À L'HÔTEL BERTRAM

Le chanoine Pennyfather apprécie toujours à sa mesure ses séjours à l'Hôtel Bertram. Conversations avec de vieux amis, habitués comme lui, plats traditionnels anglais divinement accommodés, même s'ils ne valent pas la cuisine de sa gouvernante... Oui mais voilà, le chanoine souffre de pertes de mémoire. Bien sûr, voilà qui pourrait être fort utile au criminel qui rôde dans les couloirs de l'hôtel. À moins qu'il ne décide d'éliminer le vieil homme, susceptible malgré sa mémoire défaillante de constituer un témoin gênant...

Timbale de filets de sole

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 pâte feuilletée
- 4 filets de sole
- 250 g de champignons de Paris
- 4 échalotes
- 1 demi-citron + 1 jus de citron
- 2 œufs
- 25 cl de crème fraîche
- 1 verre de bière blonde
- 4 cuillères à soupe de xérès
- Estragon, sel, poivre

MATÉRIEL

Un couteau
Un mixeur ou un hachoir
Une casserole
Un fouet à main
Cure-dents

Préparation
1 heure et cuisson 30 minutes

Préchauffez le four à 220 °C (th.7). Hachez l'estragon, épluchez et hachez les échalotes, enfin nettoyez et émincez les champignons. Puis coupez les filets de sole en deux, et parsemez-les d'estragon haché. Roulez-les ensuite et piquez-les avec des cure-dents pour qu'ils tiennent bien, même pendant la cuisson.

Découpez dans la pâte feuilletée quatre carrés de 15 cm de côté, et enfournez-les à mi-hauteur sur la plaque huilée de votre four. Laissez cuire une vingtaine de minutes et sortez-les lorsqu'ils sont bien dorés.

Mettez les échalotes hachées et les champignons émincés dans une casserole avec la bière et laissez cuire à feu doux pendant 10 minutes, le temps que les champignons soient presque fondus en crème. Ajoutez alors les filets de sole roulés et laissez-les pocher encore 10 minutes. Retirez alors les filets de sole de la casserole et réservez-les, puis ajoutez aux champignons la crème fraîche, les œufs et le jus de citron. Arrosez du xérès et remettez sur le feu sans cesser de remuer au fouet et sans laisser bouillir.

Sortez les carrés de pâte du four. Posez 2 filets sur chaque carré de pâte. Nappez avec les champignons et recourbez un coin de la pâte en direction d'un autre coin, de façon à former deux triangles de tailles différentes. Coupez le citron en rondelles pour la décoration, et servez sur des assiettes en agrémentant de pissenlits en salade, ou bien de riz si vous souhaitez faire de la timbale le plat principal.

« *Si Jones avait administré de l'arsenic à son épouse, il paraissait clair qu'il ne l'avait pas mis dans ce qu'ils avaient mangé au dîner puisqu'ils avaient tout partagé. L'autopsie révéla que le corps renfermait assez d'arsenic pour permettre d'établir que la défunte avait effectivement été empoisonnée.* »

MISS MARPLE
AU CLUB DU MARDI

Mr Jones, voyageur de commerce bien sous tous rapports, a envoyé une curieuse missive à un correspondant anonyme, lettre dans laquelle il évoque la mort de sa femme. Hélas pour sa réputation, le buvard de la lettre a été retrouvé, hélas pour lui, sa femme décède fort opportunément d'un empoisonnement alimentaire, en le laissant à la tête d'une jolie somme. Il n'en faut pas plus pour que les ragots s'embrasent...

Langouste mayonnaise

Ingrédients pour 4 personnes

4 queues de langoustes
2 carottes
1 poireau
2 oignons
2 tomates
Zeste d'1 citron
1/2 l de vin blanc sec
1 petit pot de crème fraîche épaisse
40 g de beurre

Pour la mayonnaise

1 jaune d'œuf
Huile de tournesol ou d'arachide
Sel, poivre, jus de citron (facultatif)

MATÉRIEL

Une casserole
Une moulinette à main
Une assiette à soupe
Une écumoire
Une grande cocotte
De la ficelle alimentaire
Un couteau-scie
Une râpe
Une jatte
Un batteur électrique
4 ramequins (facultatif)

Préparation 45 minutes et cuisson 20 minutes

Avant tout, sortez un œuf du réfrigérateur et laissez-le à température ambiante, il servira à réaliser la mayonnaise. Plongez les queues de langoustes pendant 2 à 3 minutes dans de l'eau bouillante salée puis fendez-les en deux.

Épluchez les carottes, les oignons, nettoyez le poireau et débitez le tout en petites tranches, puis mettez les tomates à tremper quelques minutes dans l'eau bouillante afin qu'elles s'épluchent plus facilement. Passez-les à la moulinette à main pour en recueillir la pulpe sans peau et sans pépins, et râpez finement le zeste de citron.

Dans une grande cocotte, mettez le beurre à fondre puis faites-y revenir tous les légumes et ajoutez le zeste de citron. Une fois qu'ils sont bien dorés, ajoutez le vin blanc et les queues de langoustes et faites cuire à découvert 20 minutes environ. Salez, poivrez, et ajoutez de l'eau si nécessaire.

Quand les queues de langoustes sont cuites, sortez-les de la cocotte avec une écumoire, puis ajoutez la crème fraîche et laissez mijoter jusqu'à complète évaporation du liquide.

Faites alors la mayonnaise. Cassez l'œuf, séparez le jaune du blanc et mettez le jaune dans une assiette à soupe. Battez-le en versant régulièrement de l'huile en mince filet. Au dernier moment, vous pouvez ajouter un jus de citron.

Servez les langoustes sur leur lit de légumes, en disposant la mayonnaise dans de petits ramequins individuels dans les assiettes de service.

Homard à la cocotte

Ingrédients pour 6 personnes

3 homards
3 citrons
1 bouquet garni
5 brins d'aneth
Sel

MATÉRIEL

Une grand cocotte
Une écumoire
Un couteau à découper
Un plat de service

Préparation
25 minutes et cuisson 10 minutes

Portez à ébullition 6 litres d'eau salée, additionnée d'un citron découpé en tranches et du bouquet garni. Plongez-y les homards en les tenant par la queue, la tête en avant. Couvrez et, à la reprise de l'ébullition, réduisez le feu. Laissez frémir pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les carapaces soient bien rouges.

Retirez les homards de l'eau de cuisson, en les saisissant par la queue et en les tenant à la verticale de façon à ce que l'eau s'écoule au maximum. Égouttez-les bien.

Pour découper les homards, placez un crustacé à la fois sur une planche, queue repliée en dessous. En le tenant de la main gauche avec un linge, enfoncez la pointe d'un couteau à découper dans le haut de la queue et coupez celle-ci dans sa longueur, en suivant la ligne médiane. Éliminez la ligne noire.

Coupez les citrons restants en quartiers. Dressez les moitiés de homard sur le plat de service, décorez avec les quartiers de citrons et les brins d'aneth. Accompagnez de pain de seigle et de beurre salé, ou bien de riz aux lardons, présenté dans de petits ramequins individuels.

L'alliance inattendue des goûts crustacé/porc vous étonnera.

« Les faits sont très simples. Trois personnes partagent un repas comprenant entre autres du homard. Dans le courant de la soirée, toutes les trois sont prises de malaise et font venir un médecin en hâte. Deux d'entre elles en réchappent, la troisième en meurt. »

MISS MARPLE
AU CLUB DU MARDI

Pourquoi cette dame anglaise comme il faut a-t-elle tué sa demoiselle de compagnie ? Qui a bien pu subtiliser le testament de ce vieux monsieur ? Et si ce n'est pas Mabel qui a empoisonné son mari, alors qui ?
Aux petites soirées de miss Marple, chacun y va d'une histoire étrange dont il a, un jour ou l'autre, été témoin. Mais la vieille demoiselle, impavide dans son fauteuil, dénoue les intrigues les plus confuses avec la même assurance tranquille qu'elle noue les points de son éternel tricot. Et nul ne doute que si le coupable n'est pas le homard, elle découvrira pourquoi la malheureuse victime gênait quelqu'un au point de le payer de sa vie...

« Mrs Bantry hocha la tête.
– Voici comment c'est arrivé, dit-elle. Arthur et moi séjournions à Cloddenham Court chez sir Ambrose Bercy lorsque un jour, par erreur, on arracha des feuilles de digitale en même temps que la sauge. On en farcit les canards pour le dîner, tout le monde fut très malade et la pupille de sir Ambrose mourut. »

MISS MARPLE
AU CLUB DU MARDI

Sylvia Keene a-t-elle été assassinée ou bien s'agit-il d'une tragique méprise, due à une cuisinière trop âgée ? L'affaire est d'autant plus piquante que c'est la victime elle-même qui a apporté les feuilles fatales à la cuisine. Mais... mais son fiancé avait embrassé la veille au soir une autre jeune fille. Mais son tuteur était un homme très riche, alors n'aurait-il pas dû trépasser en premier ? N'y a-t-il pas eu erreur sur la personne ? Seule miss Marple pourra le dire...

Canard farci à la sauge

Ingrédients pour 4 personnes

1 canard d'1,5 kg
150 g de foies de volaille
60 g de beurre
2 oignons
3 feuilles de sauge
1 verre de cognac
1 verre de vin blanc
150 g de bœuf haché
1 petit pain au lait
200 g de dattes
1 tasse de lait
4 brins de persil
Noix de muscade
Sel, poivre

MATÉRIEL

Un bol
Une petite poêle
Un mixeur
Une terrine
Un hachoir
Un plat à four
Fil alimentaire

Préparation
45 minutes et
cuisson 1 heure 30

Préchauffez votre four à 160 °C (th.5), puis mettez le petit pain à tremper dans une tasse de lait. Hachez les oignons, le persil et la sauge et faites-les revenir dans le beurre 10 minutes à feu doux.

Pendant ce temps, dénoyautez les dattes et passez-les au mixeur avec les foies et le petit pain imbibé de lait que vous aurez fait légèrement dégorger. Ajoutez les oignons et la sauge persillés ainsi que le bœuf haché. Assaisonnez ce mélange d'une pincée de muscade, de poivre et de sel, puis farcissez-en le ventre du canard et fermez-le avec du fil alimentaire.

Salez le canard et placez-le dans un grand plat à four que vous aurez soigneusement beurré. Faites cuire 1 heure 30 en arrosant de temps en temps avec des cuillerées à soupe de vin blanc et de cognac.

« Voilà, je crois vous avoir tout dit… sauf le point crucial de l'affaire : l'analyse a révélé que les volailles contenaient suffisamment d'opium en poudre pour tuer deux personnes !
– Et vos conclusions, Hastings ? demanda tranquillement Poirot.
– Difficile à dire. C'est peut-être un accident, auquel cas le fait qu'on ait tenté d'empoisonner Mr Paynter ce même soir serait une simple coïncidence. »

LES QUATRE

Une enquête sur les Quatre ? Quels Quatre ? S'agit-il d'un quatuor musical ? Des quatre grands ? Du Pacte à quatre ? Oh non ! Tout cela ne saurait constituer matière à enquête pour l'illustrissime Hercule Poirot… Et les Quatre en question sont des adversaires à sa mesure : un quatuor criminel. Une bande d'assassins internationaux dont le but n'est rien moins que de s'assurer la domination du monde. Voilà des ennemis comme le célèbre détective n'aurait osé en rêver…

Perdrix au nid

Ingrédients pour 4 personnes

4 petites perdrix
1 chou
4 champignons
4 foies de volaille
50 g de lard
2 échalotes
100 g de beurre
1 bouquet de thym
1 jus de citron
Sel, poivre

MATÉRIEL

Un mixeur
Un grand faitout
Une poêle
Un couteau très aiguisé
Une planche à découper
Une cocotte
Du fil alimentaire

Préparation 1 heure et cuisson 1 heure

Commencez par découper tous les ingrédients, car cette recette, qui n'est pas très compliquée à réaliser, demande beaucoup de patience dans la préparation.

Nettoyez et émincez les champignons, arrosez-les de jus de citron pour qu'ils ne noircissent pas. Détaillez le lard en dés, puis mixez ensemble les foies de volaille et les échalotes. Faites ensuite revenir dans une poêle les dés de lard et jetez la graisse de cette cuisson, puis ajoutez au lard le mélange foies de volaille et échalotes avec un peu de beurre. Faites revenir le tout à feu doux pendant 10 minutes, incorporez ensuite les champignons et laissez mijoter 10 minutes en remuant fréquemment.

Salez, poivrez, et mixez la préparation avec la fleur de thym. Remplissez les perdrix de ce mélange, refermez les oiseaux avec du fil alimentaire et réservez-les sur un plat.

Nettoyez et émincez le chou, faites chauffer 50 g de beurre dans une cocotte et faites revenir le chou 15 minutes en remuant souvent pour qu'il garde tout son croquant.

Dans un grand faitout, saisissez toutes les faces des perdrix dans 30 g beurre jusqu'à ce que leur peau prenne une belle couleur dorée, puis ajoutez-les au chou avec leur jus et fermez le couvercle de la cocotte. Laissez cuire à feu moyen 30 minutes, puis salez et poivrez en fin de cuisson. Servez sur quatre assiettes de service en disposant un nid de chou et la perdrix sur le dessus.

Dinde farcie au bacon

Ingrédients pour 10 personnes

1 dinde d'au moins un kilo
2 oignons
750 g de bacon
750 g de veau
2 grosses pommes de terre
1 tasse de chapelure
Huile de votre choix, sel, poivre
1 petite branche de thym
1 cuillère à café de tapioca

MATÉRIEL

Une poêle
Un hachoir à viande
Une cocotte
Un couteau à découper
Un économe
Un chinois
Un plat à four

Préparation
30 minutes et cuisson 1 heure minimum

Commencez par éplucher les oignons sous l'eau, pour ne pas pleurer, puis émincez-les et faites-les revenir à la poêle, dans quelques cuillerées d'huile. Pendant ce temps, hachez le bacon et le veau, puis ajoutez-les aux oignons dès que ceux-ci sont translucides, ainsi que le thym effeuillé. Épluchez les pommes de terre, coupez-les en petits dés et mettez-les à cuire à l'étouffée dans un peu d'eau. Salez, poivrez. Il est inutile de saler la farce, le bacon s'en chargeant naturellement.

Lorsque la viande est cuite, ajoutez la chapelure, puis réduisez les morceaux de pommes de terre en purée grossière et mélangez-les à la préparation. Faites cuire à feu doux quelques minutes, jusqu'à l'obtention d'une pâte un peu compacte, que vous réserverez.

Salez et poivrez votre dinde à l'intérieur et à l'extérieur, puis farcissez-la, en veillant à bien tasser votre farce. Enfournez-la à 140 °C (th.5), en calculant le temps de cuisson selon le poids de la dinde : il faut une heure par kilo.

Pour la garniture, vous pouvez ajouter dans le plat de la dinde des pommes de terre rattes, elles cuiront dans le jus de la volaille. Si vous avez trop de farce, faites en des boulettes à cuire également avec la dinde, et que vous servirez en accompagnement.

Lorsque la dinde est cuite, retirez-la du plat de cuisson et récupérez le jus, passez-le au chinois puis portez-le à ébullition dans une petite casserole. Ajoutez une cuillère à café de tapioca et laissez bouillir 2 ou 3 minutes, le temps que la sauce devienne plus veloutée. Servez en saucière, et servez la dinde dans un plat de service, entourée de ses garnitures.

« Mrs Oliver demandait au major Despard s'il connaissait un poison rare, hors des sentiers battus.
– Eh bien, il y a le curare.
– Mon pauvre ami, c'est dépassé ! On l'a déjà utilisé des centaines de fois. Je pensais à quelque chose de nouveau ! Mon maudit Finlandais est dans une situation fâcheuse. Il avait fait une déduction très astucieuse à propos d'un plat de haricots verts, et maintenant il a découvert un poison mortel dans une dinde. »

CARTES SUR TABLE

Mrs Ariadne Oliver, auteure célèbre de romans policiers, a été conviée à dîner par un personnage des plus étranges : Mr Shaitana, longue figure, moustache cosmétiquée et sourcils en accents circonflexes qui accentuent son air de Méphisto. Et Mr Shaitana s'est plu, ce soir-là, à inviter huit hôtes triés sur le volet : quatre spécialistes du crime et quatre personnes qui seraient, selon lui, des criminels assez habiles pour ne s'être jamais fait pincer. Le dîner est sans reproches, la réception somptueuse, et pourtant Mr Shaitana n'en organisera plus d'autres : un de ses invités l'a proprement assassiné…

« Lily Gamboll s'est servie d'un couperet de boucher pour occire sa tante et l'assassin inconnu de Mrs McGinty s'est servi d'un objet qui y ressemble comme deux gouttes d'eau. Vous avez peut-être raison. À ce propos, monsieur Poirot, je suis heureux de constater que personne n'a encore essayé de vous supprimer. J'avoue sans honte avoir une ou deux fois eu peur pour vous depuis notre soirée à Londres. »

MRS MCGINTY EST MORTE

L'assassin a frappé Mrs McGinty à la tête. Avec un hachoir. Puis il a fouillé la chambre et volé les trente livres que la vieille dame cachait sous une lame du parquet. C'est écœurant ! Comment l'illustrissime Hercule Poirot va-t-il occuper ses loisirs si les meurtres deviennent à ce point sordides ? Pas question de manger de ce pain-là. Et pourtant... Si la police avait fait fausse route dès le début ? Si les petites cellules grises de Poirot pouvaient éviter la corde à un innocent ? En ce cas, évidemment... Poirot condescendrait peut-être à examiner de plus près un fait divers bien vulgaire – en apparence du moins...

Chou à l'anglaise

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 chou
- 1 boîte de pulpe de tomates (200 g)
- 2 oignons
- 2 carottes
- 1 branche de céleri
- 1 bouquet garni
- 1 tablette de bouillon de volaille
- 1 escalope de dinde
- 150 g de filet de porc
- 50 g de chair à saucisse
- 4 tranches de pain de mie
- 2 œufs
- 100 g de stilton
- 10 cl de lait
- 2 gousses d'ail
- 4 brins de persil
- Huile d'olive, sel, poivre

MATÉRIEL

Une grande marmite
Une poêle
Une râpe, un hachoir
Un couteau à découper
Une planche à découper
Un mixeur
Une terrine
Fil alimentaire
Une grande cocotte

Préparation 1 heure et cuisson 2 h 30

Faites bouillir une grande quantité d'eau salée. Éliminez les feuilles extérieures du chou, lavez-le et plongez-le dans l'eau pendant environ 10 minutes. Égouttez-le et laissez-le refroidir. Râpez le stilton et faites tremper les tranches de pain dans du lait.

Faites dorer la chair à saucisse dans une poêle huilée. Pelez et hachez un oignon, l'ail, le persil. Coupez la dinde et le porc en lamelles, ajoutez le tout à la chair. Laissez cuire à feu doux 15 minutes en remuant, puis mixez le tout.

Lorsque le chou est froid, enlevez les feuilles du cœur. Elles serviront d'accompagnement, revenues dans du beurre, ou pour préparer une soupe. Creusez votre chou de manière qu'il ne s'affaisse pas et réservez six grandes feuilles qui serviront de couvercle. Ajoutez le pain de mie égoutté, les œufs et le stilton râpé à la préparation avec les viandes, salez et poivrez. Mélangez.

Placez la farce au centre du chou et recouvrez avec les feuilles réservées. Rabattez les feuilles extérieures pour enfermer la farce et liez avec du fil de cuisine.

Épluchez les carottes, la branche de céleri, un oignon et coupez-les en dés. Mettez à dorer 10 minutes dans une poêle avec 2 cuillères d'huile d'olive. Réservez.

Au fond d'une grande cocotte, diluez la tablette de bouillon dans 30 cl d'eau chaude. Posez le chou au centre et calez-le avec les légumes. Ajoutez thym, laurier et pulpe de tomates. Couvrez et laissez cuire à feu doux 2 heures 30 en arrosant de temps en temps le chou avec sa sauce. Si nécessaire, ajoutez un peu d'eau.

Servez le chou entouré de ses légumes.

« Poirot se dirigea lentement vers Long Meadows. Il souhaitait de tout son cœur que le contenu de la boîte de conserve bombée et les haricots tachés de sang aient été mangés à midi et non gardés en son honneur. La vie à Long Meadows avait à coup sûr ses dangers. »

MRS MCGINTY EST MORTE

James Bentley va être exécuté dans quinze jours pour le meurtre de Mrs McGinty, un meurtre sordide pour lequel il a été condamné sans hésitation par le jury. Tout l'accuse, oui mais... mais l'inspecteur Spence ne croit pas à sa culpabilité et il s'en est ouvert à Hercule Poirot. Il n'en faut pas plus pour que le grand Hercule, piqué au vif de sauver la tête d'un homme, se rende à Broadhinny rouvrir une enquête que tout le monde, même le véritable assassin, croyait close...

Haricot de mouton

Ingrédients pour 4 personnes

- 600 g d'épaule d'agneau désossée
- 150 g de haricots blancs (secs ou en boîte)
- 300 g de haricots verts
- Une boîte de tomates concassées
- 3 oignons
- 2 gousses d'ail
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 25 cl de vin rouge
- 3 cuillères à soupe de coriandre hachée
- Sel fin, poivre noir du moulin

MATÉRIEL

Une terrine
Une casserole
Un couteau à découper
Une planche à découper
Un mixeur ou un hachoir
Une cocotte

Préparation 30 minutes et cuisson 2 heures

Si vous avez choisi des haricots blancs secs, faites-les tremper la veille dans l'eau. Le lendemain, faites-les cuire dans la même eau, sur feu doux, pendant 45 minutes, avec un oignon coupé en morceaux. Veillez à ce que les haricots ne s'ouvrent pas en fin de cuisson, si besoin avant les 45 minutes prévues arrêtez la cuisson.

Taillez l'épaule d'agneau en carrés (ou demandez à votre boucher de le faire). Épluchez les oignons restants ainsi que les gousses d'ail, puis hachez-les.

Dans une cocotte, mettez l'huile d'olive, l'ail et les oignons hachés, puis laissez-les fondre. Une fois qu'ils sont translucides, ajoutez la viande et faites-la dorer sur toutes les faces. Mouillez ensuite avec la purée de tomates et le vin rouge, incorporez la coriandre, salez et poivrez. Laissez cuire à feu doux pendant 30 minutes.

Pendant ce temps, rincez les haricots verts, effilez-les et coupez les bouts, puis coupez-les en morceaux et ajoutez-les à la préparation, ainsi que les haricots secs et leur eau de cuisson. Prolongez la cuisson, sur feu doux, pendant 30 minutes.

Vous pouvez servir dans une cocotte de service, ou en assiettes, entourés de croûtons aillés.

Roast beef à la menthe

Ingrédients pour 6 personnes

1 roast-beef d'1,5 kg
50 g de beurre
2 cuillères à soupe de crème fraîche

Pour la marinade

20 cl de vin blanc sec
20 cl de porto rouge
2 gousses d'ail
2 échalotes
1 bouquet garni
1 verre d'huile d'olive
Sel, poivre

Pour la sauce

1 bouquet de menthe fraîche
15 cl de vinaigre de cidre
1 cube de bouillon de bœuf
5 morceaux de sucre

MATÉRIEL

Un hachoir
Un plat creux
Une cocotte
Un plat à four
Deux casseroles
Un chinois
Du papier sulfurisé

Préparation
30 minutes et
cuisson 50 minutes

La veille, épluchez et hachez l'ail et les échalotes, puis versez tous les ingrédients de la marinade dans un plat creux. Roulez le rôti dans la marinade, couvrez-le et réservez-le au frais pendant 12 heures.

Le jour même, préchauffez le four à 210 °C (th.7), égouttez le rôti, faites chauffer le beurre dans une cocotte et dorez la viande sur toutes ses faces. Déposez-la ensuite dans un plat à four, salez, poivrez et enfournez pour 30 minutes.

Au bout de ce temps, laissez reposer le rôti 10 minutes dans le four éteint avec la porte ouverte.

Versez la marinade dans une casserole et faites réduire sur feu vif. Ajoutez la crème et laissez encore réduire de moitié. Salez, poivrez et filtrez la sauce.

Dans une casserole, faites fondre le cube de bouillon de bœuf dans un quart de litre d'eau, puis ajoutez le sucre, le vinaigre et la menthe. Laissez infuser 1 heure à température ambiante, puis passez le mélange au chinois et faites réchauffer à feu doux avant de servir. Vos invités pourront ainsi choisir entre les deux sauces, la traditionnelle et la sauce à la menthe, excellente sur des petits pois frais cuits à la vapeur.

« Je venais de découper une pièce de bœuf quand, tout en me rasseyant, je fis remarquer, dans un esprit convenant bien peu à mon habit, que quiconque tuerait le colonel Protheroe rendrait au monde un fier service.
– Voilà qui sera retenu contre vous, le jour où on le retrouvera, baignant dans une mare de sang ! s'écria aussitôt mon jeune neveu. Mary pourra en témoigner. Elle racontera de quel geste vindicatif vous brandissiez ce couteau à découper. »

L'AFFAIRE PROTHEROE

Quand on découvre le colonel Protheroe tué d'une balle dans la tête dans le bureau du presbytère, les suspects se bousculent sur la liste de la police. Affligé d'un malheureux caractère, le colonel possédait l'art et la manière de se faire des ennemis.
Sa fille le détestait, sa première femme l'avait quitté, la seconde le trompait, et même le pasteur avait sujet de s'en plaindre : le colonel ne venait-il pas de vérifier d'un air plus que suspicieux les comptes de la paroisse ?

« Dites donc, cette graisse m'a l'air brûlante ! Qu'allez-vous y faire cuire ?
– Un Yorkshire pudding.
– Ce bon vieux Yorkshire pudding. Rôti de bœuf à l'anglaise, c'est ce que nous avons au menu pour déjeuner ?
– Oui.
– Le traditionnel repas d'enterrement, en quelque sorte. »

LE TRAIN DE 16 H 50

Le cadavre d'une femme inconnue découverte dans un sarcophage... Un vieil homme avare qui cache de nombreux secrets... Deux gamins très curieux qui se prennent pour Sherlock Holmes et Watson... et Lucy Eyelesbarrow, envoyée chez les Craddock pour élucider une bien curieuse affaire, celle d'une femme qu'une amie de miss Marple a vu se faire assassiner par la fenêtre d'un train... Quelques plats empoisonnés plus tard, c'est miss Marple elle-même qui se présentera à Rutherford Hall...

Yorkshire pudding

Ingrédients pour 6 personnes

- 500 g de farine
- 1 œuf
- 60 ml d'eau
- 100 g de beurre
- 200 ml de lait
- 2 pommes
- 100 g de raisins de Corinthe
- Sel, poivre

MATÉRIEL

Une terrine
Une casserole
Un mixeur
Six moules individuels ou un moule à manqué
Un fouet à main ou un batteur électrique

Préparation 30 minutes et cuisson 20 minutes

Le Yorkshire pudding peut se préparer de deux façons : soit en plat collectif, auquel cas vous le démoulerez et le couperez en tranches pour accompagner le roast beef, soit de manière individuelle, dans des petits moules de la forme de votre choix.

Mélangez la farine, le sel et le poivre dans une terrine, ajoutez l'œuf et l'eau.

Faites chauffer le lait dans une casserole, et avant qu'il soit bouillant, ajoutez-le à la préparation petit à petit sans cesser de remuer.

Faites fondre le beurre dans le moule en le passant au four quelques minutes. Si vous avez choisi des moules individuels, répartissez également le beurre dans chaque moule. Pendant ce temps, épluchez les pommes, coupez-les en morceaux et passez-les au mixeur avec les raisins. Ajoutez-les à la préparation et mélangez bien.

Retirez le moule du four et versez directement le mélange dans le beurre chaud puis remettez au four pendant 20 minutes à 210 °C (th.7) jusqu'à ce que le pudding soit bien gonflé. Servez chaud avec la pièce de bœuf rôtie.

« Comment a-t-elle été tuée ?
– On l'a d'abord assommée d'un coup derrière la tête, et ensuite on lui a enfoncé une broche de cuisine bien effilée à la base du crâne. La mort a été instantanée. J'allumai une cigarette. Plutôt moche, comme tableau.
– Il ne fallait pas manquer de sang-froid ! remarquai-je. »

LA PLUME EMPOISONNÉE

Le notaire, le médecin, la femme du pasteur... tout le monde a reçu sa lettre anonyme. Et le doute s'insinue dans les esprits. « Il n'y a pas de fumée sans feu », voilà la phrase que l'on entend dans les rues de Lymstock... Et la petite bonne du notaire devait savoir quelque chose, à moins qu'elle n'ait été témoin d'une scène trop compromettante pour l'accusateur épistolaire. Mais cette fois-ci, ce dernier ne s'est pas contenté, comme avec la femme du notaire, de lui coller la tête dans le four. Non, il a fait preuve de plus d'invention. Le matériel de cuisine offre de multiples possibilités pour qui veut se débarrasser de son prochain...

Filet de porc au chutney

Ingrédients pour 4 personnes

1 filet mignon de porc (500 g environ)
30 g de beurre

Pour le chutney

500 g de tomates
2 piments rouges doux
1 piment rouge fort
2 oignons
200 g de sucre
1 bouquet de coriandre fraîche
1 cuillère à café de gingembre
20 cl de vinaigre
10 cl d'huile d'olive
Sel, poivre

MATÉRIEL

Une casserole
Un moulin à légumes
Un couteau à découper
Des ciseaux de cuisine
Une râpe
Une cocotte
Une sauteuse

Préparation 30 minutes et cuisson 1 heure

Commencez par faire bouillir les tomates quelques minutes, puis passez-les au moulin à légumes pour obtenir un coulis un peu épais. Émincez ensuite les oignons, les piments en ôtant les pépins, et ciselez la coriandre.

Faites chauffer l'huile dans une cocotte et jetez-y les oignons et les piments, que vous ferez revenir à feu doux jusqu'à ce que les oignons deviennent translucides (une dizaine de minutes environ). Ajoutez ensuite le coulis de tomates, le sucre, le vinaigre et la coriandre et mélangez bien. Râpez au-dessus de la cocotte le gingembre, mélangez à nouveau puis laissez cuire à feu doux 1 heure, en remuant de temps en temps. L'eau qui résulte du pressage des tomates doit peu à peu s'évaporer.

Pendant ce temps, découpez le filet mignon en tranches d'un centimètre d'épaisseur environ. Faites fondre le beurre dans une sauteuse et laissez cuire les tranches de filet une dizaine de minutes en les retournant de temps en temps. Salez et poivrez.

Pour servir, nous vous recommandons d'accompagner la viande de riz blanc que vous moulerez à l'aide d'un petit ramequin. Démoulez-le au centre de l'assiette, et entourez votre château de riz de tranches de filet mignon nappées de chutney.

Steak and kidney pie

Ingrédients pour 6 personnes

2 pâtes feuilletées (300 g environ)
500 g de rognons de veau
vinaigre pour faire tremper les rognons
500 g de filet de bœuf
1 oignon
4 brins de persil
2 cuillères à soupe de graisse d'oie
3 cuillères à soupe de farine
1/2 verre de sauce Worcestershire
6 cuillères à soupe de xérès
Lait
Sel, poivre

MATÉRIEL

Un hachoir
Un couteau aiguisé
Une assiette à soupe
Une terrine
Une poêle
Une casserole
Un pinceau alimentaire
Un moule à pie (ou à manqué)

Préparation
45 minutes et
cuisson 1 heure

La veille, nettoyez les rognons, coupez-les en morceaux, puis faites-les tremper dans du vinaigre pendant 12 heures. Le lendemain, rincez-les soigneusement et taillez-les en dés. Coupez également la viande de bœuf en dés (vous pouvez aussi demander à votre boucher de le faire).

Épluchez l'oignon (sous l'eau pour ne pas pleurer), effeuillez le persil et passez-les au hachoir. Puis, dans une assiette à soupe, mélangez la farine avec deux pincées de sel et du poivre, et roulez dedans les dés de viande comme pour une panure.

Dans une poêle, faites fondre la graisse d'oie, mettez-y l'oignon persillé à rissoler ; lorsqu'il est translucide, ajoutez les dés de viande. Faites-les revenir une dizaine de minutes, puis réservez.

Dans une casserole, portez 25 cl d'eau à ébullition, ajoutez le xérès et la sauce Worcestershire (que vous trouverez au rayon « exotique »). Faites réduire le mélange jusqu'à ce qu'il soit bien onctueux, puis ajoutez la viande et réservez.

Préchauffez le four à 220 °C (th.7) et, dans le moule à pie, abaissez une des deux pâtes feuilletées en rond. Disposez sur la pâte la préparation à la viande et répartissez bien, puis abaissez la deuxième pâte dessus et soudez soigneusement les bords. Pratiquez une cheminée au centre et faites-la tenir avec un rouleau de papier aluminium, pour laisser échapper la vapeur. Enfin, passez du lait avec un pinceau sur le dessus de la pâte, pour qu'elle soit bien dorée.

Faites cuire au four, pendant 30 minutes à mi-hauteur. Réduisez ensuite la température du four à 180 °C (th. 6) et prolongez la cuisson encore 30 minutes. Vous pouvez servir avec une salade de pissenlits.

« Poirot n'était à l'auberge que depuis une heure et achevait à peine un solide déjeuner à base d'un steak and kidney pie arrosé de bière quand on vint lui annoncer qu'une dame demandait à le voir. C'était miss Harrison, blême et hagarde :
– Est-ce que c'est vrai ? Est-ce que c'est vraiment vrai, monsieur Poirot ?
– Oui, répondit-il, c'est vrai. On a trouvé plus d'arsenic qu'il n'en fallait pour provoquer la mort. »

LES TRAVAUX D'HERCULE

Miss Harrison, infirmière dévouée de Mrs Oldfield, n'a pu l'empêcher de passer de vie à trépas. Et tout d'abord, personne ne s'en est étonné puisque Mrs Oldfield gardait la chambre depuis de nombreuses années, même si quelques mauvaises langues l'accusaient de jouer la comédie et de se porter comme un charme. Oui mais voilà, Mr Oldfield s'apprête à épouser la ravissante garde-malade, Joan Moncrieffe. Pour un veuf inconsolable, cela n'est-il pas quelque peu précipité ? Hercule Poirot aura fort à faire pour venir à bout du plus redoutable monstre qui soit : la calomnie, qui susurre que le docteur Olfield a assassiné sa femme. De quoi l'envoyer à la potence…

Les douceurs d'Hercule Poirot

Les douceurs d'Hercule Poirot

La jeune Agatha Miller rend périodiquement visite à sa grand-tante Margaret, la belle-mère de son père, que tout le monde appelle Auntie-Grannie pour la différencier de sa grand-mère maternelle, Grannie B. La vaste demeure d'Ealing sur laquelle régnait cette imposante personne, en qui beaucoup verront plus tard l'inspiratrice de miss Marple, est pour l'enfant très imaginative un décor fabuleux qu'elle associe à ceux des romans de Mrs Molesworth qu'elle dévore. La tête pleine des comptines souvent particulièrement macabres qu'Auntie-Grannie lui murmure à la veillée, Agatha, flanquée d'un invisible compagnon de jeux qu'elle a baptisé « Prince Goldie », en souvenir d'un poisson rouge enlevé trop tôt à son affection, observe la vie de la maisonnée. Dans le grand salon se trouvent les figurines de Dresde représentant les personnages de la Commedia dell arte – Arlequin, Colombine, Polichinelle, etc. – qui lui inspireront plus tard, après bien des métamorphoses, les malheureuses victimes du roman *Dix Petits nègres*. Mais il y a aussi le garde-manger. Auntie-Grannie est une femme prévoyante. Outre des placards remplis de coupons de tissus et de pièces de dentelles, cette victorienne possède une réserve de provisions qui fascine la petite fille : légumes secs, fruits confits, livres de beurre, kilos de sucre et de farine, thé en vrac, bouteilles de sirops divers, etc. Une odeur suave se dégage de ce profond placard régulièrement réapprovisionné après un détour par les fameux *Army and Navy Stores* de Victoria Street que Jane Marple visitera plus tard lors de ses séjours à Londres.
Les opulents repas dominicaux d'Ealing s'achèvent sur une apothéose de desserts qui laisseront d'ineffables souvenirs à la romancière. S'y mêlent ces fameux fruits confits du garde-

manger dont la seule vue enthousiasme la fillette, fruits de saison — et notamment les mûres dont Auntie-Grannie est très friande — agrémentant puddings, tartes sablées ou feuilletées et autres pâtisseries chaudes ou froides. Tout en s'empiffrant, Agatha contemple de ses grands yeux rêveurs les convives : colonels en retraite, capitaines au long cours, veuves sentencieuses, pasteurs rubiconds forçant sur le madère en fin de repas — sans oublier Auntie-Grannie, source intarissable d'anecdotes sur le comportement de ses contemporains. Qu'on n'aille pas chercher ailleurs l'origine du très pittoresque – et vipérin – Club du Mardi, fondé et animé à St Mary Mead par une miss Marple entourée de ses inséparables Mrs Bantry, sir Henry Clithering ou le pasteur Pender. Agatha Christie les conserva longtemps dans le garde-manger de sa mémoire avant de leur redonner vie dans le cadre de sa propre cuisine de fiction.

Une légende tenace, colportée dans les années cinquante par les très rares journalistes ayant eu accès à l'existence recluse de la romancière, veut que celle-ci ait longtemps pris plaisir à ourdir ses intrigues dans son bain tout en croquant des pommes. « Vous aimez les pommes, n'est-ce pas ? Je l'ai lu dans une revue ou entendu dire à la télévision », fait Joyce, l'un des personnages de *Le Crime d'Halloween* à Mrs Ariadne Oliver, le double de la créatrice d'Hercule Poirot. Et lorsqu'on retrouvera la malheureuse Joyce sans vie, la tête plongée dans une bassine pleine de pommes, Mrs Oliver décide de renoncer pour toujours à son addiction. Dans la vie réelle, Agatha restera jusqu'à la fin de sa vie une infatigable mangeuse de pommes, l'un de ses fruits favoris avec les pêches qu'elle cultivait en espaliers dans sa propriété de Greenway House. Telle Pomone, la déesse des jardins et des fruits, le très réticent écrivain

ne s'épancha jamais vraiment sur le moteur de sa création — sinon sur d'innocents combustibles nécessaires au bon fonctionnement de celui-ci. Nous savons le rôle éminent que la crème du Devon allongée de lait cru a joué tout au long de la vie d'Agatha mais, telle Pomone encore, qui tenait les indiscrets à distance de son verger secret, elle n'en dira pas plus. Mrs Oliver, en revanche, ne manque jamais de confier à son ami Poirot ses goûts, ses dégoûts, voire ses détestations, avec une véhémence toute particulière. Elle incarne la version « exagérée » de sa créatrice, parlant d'une voix forte et ne manquant jamais de faire savoir qu'elle déteste le personnage de fiction qui l'a rendue célèbre. Signalons au passage que ce détective baptisé Sven Hjerson est végétarien et que c'est une des raisons pour lesquelles Mrs Oliver, très portée sur la bonne chère, lui en veut terriblement : « Comment ai-je pu mettre au monde ce Finlandais qui aime les carottes râpées et fait toutes sortes de manières ? Quand je pense que des gens m'écrivent pour me dire qu'ils l'aiment ! » Remplaçons finlandais par belge et nous comprendrons pourquoi, au cœur de la Seconde Guerre mondiale, Agatha eut l'idée apparemment saugrenue de faire mourir Poirot dans un roman publié quelques semaines seulement avant sa propre mort.

« On leur servit une crème caramel qui témoignait, selon lady Angkatell, du tact infini dont savait faire preuve la cuisinière dans les circonstances les plus délicates. [...]
– Mrs Medway sait que nous n'apprécions que modérément la crème caramel. Mais il eut été indécent de manger notre gâteau préféré le jour de la mort d'un ami.
La crème caramel, ça passe si facilement... »

LE VALLON

Un homme retrouvé assassiné au bord d'une piscine, un déjeuner qui refroidit, des convives en deuil, et un meurtrier en liberté. Voilà de quoi occuper les loisirs d'un Hercule Poirot qui se serait bien passé de ce séjour à la campagne ! Mais bon, lorsque l'on est invité par Lady Angkatell, le moins que l'on puisse faire est tout de même de découvrir qui diable dérobe des pistolets dans la salle d'armes, pour les utiliser ensuite contre les participants de ce week-end tragique...

Crème caramel

Ingrédients pour 4 personnes

1/2 l de lait
100 g de sucre en poudre
4 œufs
8 morceaux de sucre
1 sachet de sucre vanillé ou une gousse de vanille

MATÉRIEL

Une casserole
Un fouet à main
Un moule à manqué ou 4 ramequins
Un plat pour le bain-marie

Préparation 15 minutes et cuisson 30 minutes

Dans le moule à manqué qui va vous servir à faire cuire votre crème caramel, faites fondre les morceaux de sucre dans un grand verre d'eau, directement sur la flamme. Quand le mélange commence à dorer, retirez-le du feu, répartissez-le bien dans le moule et réservez.

Dans une casserole, mélangez le sucre, le sucre vanillé et les œufs. Battez vigoureusement pour transformer le mélange en une belle crème jaune, puis mettez à chauffer à feu doux et ajoutez le lait petit à petit sans cesser de fouetter. Portez à ébullition, et retirez tout de suite du feu, puis versez dans votre moule. Posez-le dans un autre plat rempli à moitié d'eau, et laissez cuire environ 30 minutes au four à 150 °C (th.5).

Pour bien vérifier la cuisson, au bout de ce temps plantez la lame d'un couteau dans le plat, elle doit ressortir propre. Mettez au frais (il est préférable de confectionner votre crème caramel la veille, elle sera plus facile à démouler si elle est restée un certain temps au réfrigérateur).

Démoulez votre crème caramel en vous protégeant d'un grand tablier.

Flan aux pêches

Ingrédients pour 6 personnes

6 pêches
2 œufs
1/2 l de lait
50 g de beurre
75 g de sucre semoule
75 g de farine
1/2 verre de rhum

MATÉRIEL

Une casserole
Une terrine
Un fouet à main
Un moule rond qui doit servir de plat de présentation

Préparation
30 minutes et cuisson 30 minutes

Dans une casserole, mettez le lait à bouillir, puis la moitié du beurre à fondre dans le lait. Dans une terrine, battez les œufs en omelette, puis ajoutez le sucre petit à petit et continuez à fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez progressivement la farine, puis le lait chaud et le rhum, et fouettez le mélange soigneusement.

Beurrez un moule en verre ou en porcelaine à feu, et disposez-y régulièrement les pêches épluchées et coupées en tranches. Si vous réalisez cette recette en hiver, vous pouvez utiliser des pêches en conserve, et si vous utilisez des fruits surgelés, n'oubliez pas de les faire décongeler la veille dans une passoire, pour éviter qu'ils ne fassent l'eau à la cuisson. Versez la crème sur les fruits et saupoudrez de sucre fin.

Enfournez à 180 °C (th.6) et faites cuire 30 minutes jusqu'à ce que le flan soit bien doré. Vous pouvez le servir tiède, avec une crème anglaise ou une crème chantilly.

Cette recette peut également se confectionner avec d'autres fruits, des prunes, des pruneaux, des poires...

« Bobby faisait montre de la plus extrême prudence. Une rasade de morphine vous rend quelque peu timoré pour tout ce qui touche à la nourriture ou à la boisson, et il avait emporté à Londres son revolver d'ordonnance. Il commençait cependant à se persuader que toute cette affaire n'était qu'un mauvais rêve lorsque la Bentley de Frankie vrombit un beau matin dans l'impasse, avant de stopper devant le garage. »

POURQUOI PAS EVANS ?

Bobby Jones n'est pas détective, encore moins policier. Seulement le quatrième fils du vicaire de Marchbolt, petite ville côtière du Pays de Galles. Mais le mystère fait soudain irruption dans sa vie lorsqu'il recueille les derniers mots d'un promeneur tombé d'une falaise. Des mots apparemment innocents : « Pourquoi pas Evans ? » Mais quelques jours plus tard, cinq cents milligrammes de morphine sont ajoutés à la bière de Bobby. Dès lors, le jeune homme se mue en justicier. Il trouvera pourquoi on a voulu l'empoisonner...

« Que s'est-il passé ? demanda Poirot d'un ton tranchant.
– C'est là qu'on l'a trouvée, répondit Mrs Oliver. Quelqu'un lui avait plongé la tête dans l'eau au milieu des pommes. Elle était morte, évidemment. Noyée. Noyée. Dans une bassine en galvanisé pleine d'eau. À genoux, la tête projetée en avant alors qu'elle croquait dans une pomme. Je hais les pommes ! Je ne veux plus voir une pomme de ma vie ! »

LE CRIME D'HALLOWEEN

La célèbre auteure de romans policiers, Ariadne Oliver, avait décidé de séjourner chez une amie, dans une petite ville tranquille, et d'oublier ses meurtres de papier pour un temps. Bien mal lui en a pris : à l'issue de la fête d'Halloween, on retrouve le cadavre de Joyce, une jeune fille qui se vantait partout d'avoir été témoin d'un meurtre... et que personne n'avait crue jusque-là.

Tourte aux pommes

Ingrédients pour 8 personnes

- 160 g de farine
- 150 g de beurre
- 100 g de sucre en poudre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de lait
- 1,5 kg de pommes
- 100 g de raisins secs
- 1 verre de jus de pomme
- Cannelle, sel

MATÉRIEL

Une terrine
Un économe
Une grande poêle
Un moule à manqué
Du papier sulfurisé
Un pinceau alimentaire

Préparation
25 minutes et cuisson 45 minutes

Préparez tout d'abord la pâte (si vous êtes pressé, vous pouvez utiliser de la pâte brisée déjà prête) : dans une terrine, versez la farine, puis le sucre. Faites fondre dans votre moule 120 grammes de beurre et réservez le restant. Versez le beurre fondu dans la terrine, puis un jaune d'œuf (réservez le blanc). Mêlez-y une pincée de sel. Mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène, puis laissez reposer la pâte pendant que vous préparez les pommes.

Préchauffez le four à 180 °C (th.6). Épluchez les pommes, coupez-les en quartiers puis en tranches fines, et mettez-les à revenir dans une poêle, avec le beurre restant. Lorsqu'elles commencent à fondre, ajoutez les raisins secs, laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que toutes les pommes soient bien tendres, en ajoutant le jus de pomme et de l'eau si besoin. Laissez refroidir la préparation.

Coupez votre boule de pâte en deux parties égales, étalez-en une moitié dans le moule, en faisant déborder légèrement sur les bords. Cassez l'œuf restant en séparant le jaune du blanc. Ajoutez ce blanc à celui réservé et montez-les en neige. Incorporez-les aux pommes tièdes et versez cette préparation sur le fond de tarte. Saupoudrez de sucre vanillé, puis abaissez l'autre moitié de pâte aux dimensions du moule et posez ce cercle sur la garniture. Soudez bien les bords, pratiquez quelques trous dans le couvercle de pâte et une cheminée au milieu, que vous ferez tenir avec du papier sulfurisé. Badigeonnez la pâte avec le jaune d'œuf réservé ou du lait avec un pinceau. Faites cuire 45 minutes, jusqu'à ce que la tourte soit bien dorée.

Vous pouvez servir avec de la crème fraîche ou de la crème anglaise, ou une boule de glace vanille.

« Tressilian fit le tour de la table en portant le soufflé, notant du coin de l'œil que Walter, le valet de pied, présentait les légumes avant la sauce... Il fut frappé de constater combien les convives étaient silencieux ce soir-là. Il y avait quelque chose de bizarre autour de cette table. »

LE NOËL D'HERCULE POIROT

À Gorston Hall, le vieux Simeon Lee attend toute sa famille pour Noël. Une famille dispersée aux quatre coins du globe, une famille unie par la haine ou le mépris qu'elle éprouve envers son patriarche. Mais c'est Noël, paix sur la terre aux hommes de bonne volonté. Sauf pour Simeon Lee. S'il veut avoir tous ses descendants auprès de lui, c'est une fois de plus pour exercer sa puissance, leur montrer à tous qui tient les rênes de la fortune familiale. Mais à trop jouer les tyrans, on finit parfois par se voir renversé. Et même assassiné.

Soufflé au chocolat

Ingrédients pour 4 personnes

1 dl de lait
35 g de sucre
25 g de farine
50 g de chocolat
3 œufs
80 g de beurre

MATÉRIEL

Une casserole
Un casserole à bain-marie
Un fouet à main
Un batteur électrique
Un moule à soufflé

Préparation
20 minutes et cuisson 20 minutes

Préchauffez votre four à 220 °C (th.7). Dans une casserole, mélangez le lait et le sucre, puis le chocolat coupé en morceaux et 50 g de beurre coupé en fines lamelles, faites-les fondre au bain-marie dans le lait sucré. Ajoutez la farine en pluie en battant avec le fouet, et laissez cuire quelques minutes en mélangeant toujours, puis retirez la casserole du feu et laissez tiédir.

Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs et ajoutez les jaunes à la préparation. Battez les blancs en neige ferme, puis incorporez-les à la préparation au chocolat. Beurrez un moule à soufflé avec le restant du beurre, versez-y la pâte à soufflé et faites cuire 20 minutes à four moyen. Servez à la sortie du four.

Le soufflé a mauvaise réputation, mais pas à cause de la difficulté de la recette, plutôt à cause de sa vilaine propension à retomber au moment de le servir.

Quelques astuces peuvent permettre d'éviter cela : n'ouvrez jamais votre four en cours de cuisson, préparez le mélange au chocolat à l'avance, battez les œufs en neige ferme et réservez-les au réfrigérateur. N'effectuez le dernier mélange qu'après avoir servi le plat principal, au moment de la salade par exemple. Le temps de déguster salade et fromage, le moment sera venu d'éteindre votre four, de sortir le soufflé et de l'apporter à table dans le même geste. Il n'aura pas le temps de redescendre !

Soufflé au citron

Ingrédients pour 4 personnes

4 œufs
le zeste d'un citron
1 cuillère à soupe de farine
1 pincée de sel
1 sachet de sucre vanillé
2 cuillères à soupe de sucre
Sucre glace

MATÉRIEL

Une terrine
Une fourchette ou un fouet à main
Une jatte
Un batteur électrique
Un plat à soufflé

Préparation
20 minutes et
cuisson 15 minutes

Préchauffez le four à 180 °C (th.6). Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs et réservez les blancs. Dans une terrine, battez les jaunes d'œufs en omelette, puis ajoutez le zeste de citron et le sucre vanillé. Ajoutez la farine en dernier, et mélangez bien.

Dans une autre jatte, battez les blancs d'œufs en neige ferme, puis ajoutez progressivement le sucre et le sel. Ajoutez ensuite la préparation précédente aux blancs en neige, en évitant de casser les blancs. Ne mélangez pas trop pour éviter que la préparation ne ramollisse.

Beurrez le plat à soufflé, puis versez la préparation dans le moule et enfournez aussitôt. Faites cuire 15 minutes, saupoudrez de sucre glace et servez aussitôt.

Comme pour le soufflé au chocolat, faites le dernier mélange et mettez à cuire votre soufflé après avoir servi le plat principal.

« Janet, la cuisinière et lui avaient assisté au service funèbre à l'église mais, au lieu de se rendre au crématoire, ils étaient revenus préparer le déjeuner. Un déjeuner froid, bien entendu. Du jambon, du poulet, de la langue et de la salade. Avec un soufflé froid au citron pour terminer. Et un consommé chaud pour commencer... »

LES INDISCRÉTIONS D'HERCULE POIROT

Toute la famille de Richard Abernethie a fait le déplacement pour ses obsèques... et l'ouverture du testament qui doit leur faire suite, par le respectable Mr Entwhistle, doyen des associés du vénérable cabinet de notariat. Personne n'était très attaché au défunt, mais les legs à sa famille sont fort bien reçus... Quelle mouche a donc piqué sa sœur Cora pour qu'elle lâche, en pleine réunion de famille, une petite phrase explosive sur « l'assassinat de Richard » ? Et pourquoi meurt-elle fort brutalement peu de temps après ? Aurait-elle vu juste ?

« Elle a fait de son mieux pour que la dernière journée de Buny soit une journée agréable. La fête d'anniversaire, et le plus merveilleux des gâteaux…
– La Mort exquise, glissa Philippa avec un frisson.
– Oui, cela y ressemblait… Elle a voulu donner à son amie une mort exquise… une petite fête, tous ses mets favoris. »

UN MEURTRE SERA COMMIS LE…

À Chipping Cleghorn, personne ne commence sa journée sans avoir lu *La Gazette*. Naissances, décès, ventes, achats, le journal est une mine d'informations sur la vie locale. Mais qui aurait cru qu'un journal si précieux à ses lecteurs se livrerait à une plaisanterie d'aussi mauvais goût à la page des petites annonces ? « Un meurtre sera commis à Little Paddocks le vendredi 29 octobre à 18 h 30 très précises. Strictement réservé aux intimes, cet avis tiendra lieu de faire-part. » Une plaisanterie ? Voire… Chez miss Blacklock, ce soir-là, à l'heure dite, les lumières s'éteignent, un coup de feu claque, un corps s'effondre…

La Mort exquise

Ingrédients pour 10 personnes

250 g de chocolat noir
6 œufs
150 g de sucre
40 g de farine
150 g de beurre
100 g de raisins secs
40 g de cointreau (4 cl)

Pour la crème anglaise

1 l de lait entier
2 gousses de vanille
8 jaunes d'œufs
200 g de sucre semoule

MATÉRIEL

Un moule à manqué
Une terrine
Une jatte
Un fouet à main ou électrique
Une spatule
Une casserole

Préparation
25 minutes et cuisson 35 minutes

Préchauffez votre four à 180 °C (th.6), et faites-y fondre 120 g de beurre dans le moule. Pendant que le beurre fond, coupez les raisins secs en deux et mettez-les à tremper dans le cointreau.

Faites fondre le chocolat dans une casserole au bain-marie, puis ajoutez le beurre fondu et mélangez bien pour obtenir une crème lisse. Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs et ajoutez les jaunes au chocolat fondu, ainsi que 100 g de sucre. Battez au fouet jusqu'à ce que le mélange soit bien onctueux.

Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement à la préparation puis, au dernier moment, ajoutez la farine en pluie, et mélangez sans casser les blancs. Beurrez le moule avec le reste du beurre. Versez-y la pâte, parsemez de morceaux de raisins secs et faites cuire à 180 °C pendant 30 à 35 minutes. Sortez-le immédiatement du four, afin qu'il ne sèche pas (le cœur doit demeurer fondant). Vous pouvez utiliser un autre alcool que le cointreau, par exemple la liqueur d'oranges, qui se marie très bien avec le chocolat.

Faites ensuite la crème anglaise : mettez le lait à chauffer avec les gousses de vanille fendues. Dans une terrine, battez au fouet à main les jaunes d'œufs et le sucre, puis versez le lait chaud très progressivement sans cesser de mélanger. Remettez à cuire à feu doux en remuant à l'aide d'une spatule. La crème est cuite lorsque la spatule se nappe entièrement.

Si vous souhaitez servir ce gâteau au dessert lors d'une fête, vous pouvez le faire cuire dans des petits moules individuels et le servir dans les assiettes, entouré de sa crème anglaise.

Pudding aux pommes

« – Si Rosemary a été assassinée, c'est forcément l'un des invités qui se trouvaient à notre table, l'un de nos amis qui a fait le coup. Personne d'autre ne s'est approché de nous.
– Les serveurs ? Qui s'occupait de votre table ?
– Charles, le maître d'hôtel. Vous le connaissez ?
Le colonel Race fit signe que oui. Tout le monde connaissait Charles et il semblait exclu qu'il ait pu délibérément empoisonner un client. »

MEURTRE AU CHAMPAGNE

Rosemary était une femme éblouissante, jalousée des femmes, courtisée des hommes. Et sa sœur, la jolie mais discrète Iris, a toujours eu du mal à croire que Rosemary se soit suicidée, lors d'un dîner en l'honneur de son anniversaire. Un an plus tard, voilà que des lettres anonymes harcèlent George Barton, le veuf de Rosemary : sa femme le trompait, sa femme s'apprêtait à le quitter, sa femme aurait été assassinée. Le pauvre George n'aura pas le temps de mener l'enquête : il organise un dîner à la mémoire de Rosemary et s'écroule à son tour au dessert, empoisonné...

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 pommes Golden, Gala ou Reinettes
- 250 g de brioche, de pain de mie ou de pains au lait
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- 2 œufs
- 1/2 l de lait
- 100 g de raisins secs
- 2 grands verres de jus d'orange
- 1 dl de crème fleurette

MATÉRIEL

Une petite casserole
Une terrine
Une jatte
Un mixeur
Un batteur
Un moule à cake
Un plat à bain-marie

Préparation
25 minutes et cuisson 45 minutes

Préchauffez votre four à 160 °C (th.5) et mettez le beurre à fondre dans le moule à cake. Puis faites chauffer à feu doux les raisins secs dans le jus d'orange, jusqu'à ce qu'ils soient bien gonflés. Pendant ce temps, faites tremper la brioche dans le lait, et malaxez bien le mélange (vous pouvez le passer au mixeur si vous trouvez qu'il n'est pas assez homogène). Ajoutez le beurre fondu, le sucre et les raisins. Battez ensuite la crème fleurette en chantilly bien ferme, et ajoutez-la au mélange. Réservez au réfrigérateur.

Cassez les œufs, séparez les jaunes des blancs et battez les blancs en neige ferme. Incorporez d'abord les jaunes d'œufs, puis les blancs, à la préparation. Versez le tout dans votre moule.

Épluchez les pommes, coupez-les en quartiers puis en tranches très fines dans le sens de la longueur. Plantez les tranches bien serrées dans le moule, en les laissant dépasser un petit peu.

Mettez le moule à cake dans un plat plus grand, qui vous permettra de faire un bain-marie et enfournez à mi-hauteur. Conservez 160 °C (th.5) pendant 30 minutes puis 200 °C (th.7) les 15 dernières minutes de cuisson. Pour vérifier si votre pudding est bien cuit, plantez dedans un couteau pointu, la lame doit ressortir propre.

Lemon cheesecake

Ingrédients pour 8 personnes

150 g de biscottes
ou de corn-flakes
600 g de fromage blanc
200 g de crème fraîche
150 g de sucre
en poudre
40 g de beurre
5 œufs
2 citrons dont
1 pour la décoration

MATÉRIEL

Un mixeur
Un moule à manqué
Une terrine
Un batteur
Un fouet à main

Préparation
45 minutes et
cuisson 1 heure 30

Préchauffez le four à 150 °C (th.5), puis réduisez les biscottes ou les corn-flakes en poudre en les passant au mixeur. Ajoutez ensuite 50 g de sucre et le beurre que vous aurez fait fondre au préalable. Tapissez le fond du moule de cette préparation. Selon votre goût, vous pouvez aussi réaliser ce cheesecake avec une pâte brisée classique à laquelle vous aurez ajouté la même quantité de sucre.

Battez le fromage blanc avec la crème fraîche, puis cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs. Réservez les blancs, mélangez les jaunes avec le sucre restant, puis zestez entièrement le citron et pressez-en le jus. Ajoutez le tout au mélange.

Battez alors les blancs d'œufs en neige ferme, puis ajoutez-les délicatement à la préparation précédente. Versez la préparation dans le moule, lissez et faites cuire au four pendant 1 heure 30. Pour démouler le gâteau, détachez-le des parois du moule avec la lame d'un couteau puis, avant de le servir, décorez-le avec de fines rondelles de citron.

« – Le capitaine Sessle était à la veille du déshonneur et de la ruine. Le suicide aurait été l'hypothèse la plus vraisemblable, mais la nature de la blessure l'exclut. Qui l'a tué ? Doris Evans ? La mystérieuse dame en marron ? Tommy s'interrompit, but une gorgée de lait, fit la grimace et mordit prudemment dans son cheesecake. »

LE CRIME EST NOTRE AFFAIRE

Tommy et Tuppence Beresford sont un couple d'Anglais traditionnels, qui n'aiment rien tant que leur pays et la bonne cuisine. À un détail près : ils travaillent pour les services secrets, qui leur ont demandé de reprendre la gérance d'une agence de détectives privés. Fiancées disparues, lettres anonymes, argenterie volée, les cas les plus divers sont soumis aux jeunes aventuriers. Et même rechercher des criminels endurcis ne leur fait pas peur...

« Miss Marple se tourna vers lui : « Les cuisinières mettent presque toujours des « mille et des cents » sur le pudding, mon cher. C'est ainsi qu'on appelle ces petits vermicelles de sucre rose et blanc. Bien entendu, quand j'ai appris qu'ils avaient eu du pudding au dîner, j'ai tout naturellement fait le rapprochement. C'est là que se trouvait l'arsenic, dans les vermicelles. »

MISS MARPLE AU CLUB DU MARDI

Ah ! le pudding, cette bonne vieille spécialité anglaise prisée des vieilles demoiselles qui y retrouvent leur souci d'économie et leurs traditions... Et si le pudding, loin de fournir un dessert apprécié, devenait un instrument de mort ? D'après les ragots, Mr Jones avait mis sa bonne dans une situation intéressante et promis de l'épouser sitôt sa femme disparue. Et Mrs Jones était si gourmande...

Pudding à la confiture

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

- 1/4 de l de lait
- 120 g de sucre
- 250 g de pain rassis ou de brioche, ou de gâteaux secs
- 50 g de farine
- 1 sachet de levure
- 3 œufs
- 1 pot de confiture au choix
- Beurre
- Cannelle ou vanille

MATÉRIEL

- Une casserole
- Un mixeur
- Une fourchette
- Une terrine
- Un batteur électrique
- Un moule à cake ou à charlotte
- Un plat à bain-marie

Préparation 30 minutes et cuisson 1 heure

Faites bouillir le lait avec le sucre, puis mettez le pain à tremper dans le mélange, ainsi que le sachet de levure. Vous pouvez le passer au mixeur pour obtenir un mélange homogène. Quand le pain a bien gonflé dans le liquide, ajoutez les jaunes d'œufs et la confiture. Puis battez les blancs d'œufs en neige ferme, et incorporez-les délicatement à la préparation. Vous pouvez, selon votre goût, ajouter de la cannelle ou de la vanille pour parfumer.

Beurrez un moule à charlotte ou à cake, versez-y la pâte et mettez le moule dans un bain-marie.

Faites cuire à 180 °C (th.6) pendant 1 heure environ, puis démoulez le pudding et décorez-le de morceaux de fruits (par exemple si vous avez choisi de la confiture de fraises, décorez-le de morceaux de fraises).

La tradition veut que l'on utilise du pain rassis pour le pudding, mais si vous utilisez de la brioche rassise ou des pains au lait, ou encore toutes sortes de biscuits secs (du type petits beurre, biscuits thé), votre gâteau en sera tout aussi réussi.

« L'opération Pudding était réussie. Une portion encore flambante se trouvait devant tous les convives. Personne ne remarqua l'expression un peu étrange de Poirot devant son assiette. « Mangez pas une miette du plum-pudding. » Qu'est-ce que cet avertissement sinistre pouvait bien signifier ? En quoi sa part pouvait-elle différer des autres ? Tout en s'avouant vaincu, ce qu'il n'aimait pas, il prit son couteau et sa fourchette. »

CHRISTMAS PUDDING

Mrs Lacey a fait appel à Hercule Poirot pour une mission peu ordinaire : débarrasser sa petite-fille d'un soupirant encombrant. Invité pour les fêtes de Noël dans la vénérable demeure des Lacey, Poirot plonge en plein mystère lorsqu'un message anonyme le convie à ne pas manger de pudding lors du réveillon. Et l'avertissement prend tout son sens lorsqu'on découvre, plongé en plein cœur du gâteau au même titre que les surprises traditionnelles, un morceau de verre rouge. Du verre ? Ou bien un énorme rubis ?

Christmas Pudding

Ingrédients pour 8 personnes

- 250 g de raisins de Corinthe
- 500 g de beurre
- 250 g de pain de seigle
- 125 g de cassonade
- 250 ml de lait
- 125 g de farine
- 2 sachets de levure
- 6 œufs
- 125 g de cerises confites
- 10 g de zestes de citron confits
- 10 g de zestes de pamplemousse confits
- 20 g de zestes d'orange confits
- 20 g de cédrat confit
- 60 g d'amandes hachées
- 1/2 c. à café de :
  - cannelle
  - muscade
  - gingembre râpé
- 1 pincée de sel
- 4 c. à soupe de brandy

MATÉRIEL

Un hachoir, une râpe
Un grand bol, une terrine
Un moule profond
ou un bol à pudding
Un plat à bain-marie

Préparation 1 heure et cuisson 6 heures

La veille, hachez les raisins, les cerises, les fruits et les zestes confits. Ajoutez le brandy, la cannelle, la muscade et le gingembre et laissez mariner une nuit.

Sortez le beurre du réfrigérateur afin qu'il soit bien mou au moment de la recette, le cas échéant mettez-le au four quelques minutes. Hachez le pain de seigle jusqu'à l'obtention d'une chapelure fine, ajoutez la cassonade, la farine, le sel et les sachets de levure. Mélangez soigneusement, puis ajoutez le beurre, les œufs et le lait. Malaxez bien jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Incorporez ensuite le mélange de fruits confits, puis laissez reposer. Au dernier moment, si vous voulez être conforme à la tradition, ajoutez les 6 objets : un bouton, deux bagues, un dé à coudre, un cochon, une pièce (de dix shilling en or).

Beurrez votre moule, puis découpez un rond de papier sulfurisé pour le fond du moule, et versez la préparation. Découpez un autre morceau de papier pour recouvrir le pudding. Entourez votre moule d'un grand torchon, repliez et nouez les quatre coins, puis plongez le moule entouré du torchon dans un plat à bain-marie. Faites cuire 6 heures à four doux (140 °C, th.4/5), en ajoutant de l'eau de temps en temps. Puis retirez le moule du four et laissez refroidir le pudding.

La légende veut que l'on doive le conserver six semaines dans un endroit frais du cellier, mais il peut aussi être fait une semaine à l'avance... Au début du repas, remettez le pudding au four pendant 2 heures, puis démoulez-le et, au moment de servir, flambez-le au cognac, et servez-le avec de la crème ou du beurre parfumé au brandy.

« Une exclamation sourde m'échappa. Au milieu de la pièce se dressait une table ronde encombrée des reliefs d'un repas. Trois chaises en avaient été écartées, comme si leurs occupants s'étaient levés brusquement. À droite de la cheminée, un homme était assis, la main droite crispée sur le téléphone, le buste affaissé en avant, sans doute en raison du coup terrible qu'il avait reçu à l'occiput. »

UN DÎNER PEU ORDINAIRE

Le comte Foscatini a-t-il réellement été assommé ? Et, dans ce cas, comment a-t-il réussi à raccrocher le combiné du téléphone, après avoir prévenu Hercule Poirot qu'on était en train de l'assassiner ? La clé du mystère ne se cacherait-elle pas dans ce repas interrompu, auquel trois convives inconnus ont fait honneur ? À Poirot de goûter les plats...

Tarte aux mûres

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de mûres
150 g de farine
100 g de beurre ramolli + 25 g pour beurrer le moule
20 cl de crème liquide
3 cuillères à soupe de sucre en poudre
1 pincée de sel
1 verre d'eau

MATÉRIEL

Une terrine
Une fourchette
Un moule à tarte
Un plat de service

Préparation
30 minutes et cuisson 30 minutes

Préchauffez le four à 240 °C (th.8) et mettez-y votre beurre à fondre, dans le moule à tarte. Dans une terrine, versez la farine, le beurre fondu et le sel. Ajoutez progressivement un verre d'eau tout en malaxant la pâte, qui doit former une boule et se détacher des parois de la terrine. Si elle est trop collante, ajoutez un peu de farine pour rétablir l'équilibre. Étalez bien le beurre restant dans le moule, puis votre pâte en rond, jusque sur les bords.

Si vous avez choisi des fruits surgelés, faites-les décongeler la veille dans une passoire fine, afin d'éliminer toute l'eau superflue. Disposez les mûres bien serrées sur le fond de tarte, et saupoudrez de sucre.

Faites cuire 30 minutes à four chaud, puis démoulez la tarte et versez sur les mûres la crème liquide. Servez chaud, en présentant un bol de crème fraîche pour accompagner, le cas échéant.

Tartelettes au mincemeat

Ingrédients pour 6 personnes

200 g de pâte brisée
2 pommes rouges
150 g de raisins de Corinthe
100 g de raisins de Smyrne
100 g de raisins de Malaga
50 g de cerises confites
30 g de zestes de citron confits
30 g de zestes d'orange confits
120 g de cerneaux de noix
150 g de beurre + 30 g pour beurrer les moules
250 g de cassonade
4 cuillères à soupe de brandy ou de rhum
Lait

MATÉRIEL

Un mixeur
Une terrine
8 moules à tartelettes individuels
Un pinceau alimentaire

Préparation
15 minutes,
48 heures de macération et
cuisson 20 minutes

Le mincemeat peut s'acheter déjà prêt dans les rayons « exotiques » des supermarchés, mais ce n'est pas très difficile à réaliser soi-même. Épluchez les pommes, coupez-les en quartiers pour enlever le trognon puis passez-les au mixeur, ainsi que les cerises et les noix. Mélangez les fruits hachés avec les raisins, les zestes d'agrumes, puis malaxez le mélange avec le beurre mou et ajoutez la cassonade. Mouillez de brandy ou de rhum et laissez reposer 48 heures à température ambiante.

Préchauffez votre four à 220 °C (th.7/8). Découpez des ronds dans la pâte et tapissez-en les moules à tartelettes préalablement beurrés, puis ajoutez la préparation de mincemeat et fermez chaque moule d'un autre rond de pâte. Soudez soigneusement les bords et badigeonnez les couvercles de pâte avec le lait.

Enfournez une vingtaine de minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée, et servez chaud ou froid.

“Si miss Eyelesbarrow avait saupoudré d'arsenic la nourriture dont elle a gavé toute la famille, elle ne l'aurait pas fait sans raison. En outre, s'agissant d'une fille aussi intelligente, elle aurait pris soin de ne pas être la seule à ne souffrir d'aucun malaise. Ce qu'elle aurait fait ? Ce que tout empoisonneur avisé aurait fait : elle aurait absorbé une quantité minimale d'arsenic et en aurait ensuite exagéré les symptômes.”

LE TRAIN DE 16 H 50

Loin d'être une empoisonneuse patentée, Lucy Eyelesbarrow a été envoyée à Rutherford Hall pour enquêter sur une mystérieuse affaire. Une femme aurait été étranglée dans un train, puis jetée du même train dans la propriété du vieux Crackenthorpe. Bien sûr, aucun policier n'a cru à cette histoire, quand Mrs McGillicuddy est venue la raconter au poste. Encore une vieille toquée avec des hallucinations ! Heureusement, Mrs McGillicuddy a pour amie miss Marple... Lorsqu'elle accepte de l'aider, Lucy est loin de se douter qu'elle trouvera effectivement le cadavre d'une femme dans un sarcophage, et qu'elle devra faire face à un criminel très organisé...

“ Poirot brassa l'air de manière suggestive :
– Quelque chose de rare, de recherché, de délicat... Une gourmandise, en un mot !
– Ma parole, Poirot, à vous entendre, on vous croirait au Ritz, en train de commander votre menu !
– Et pourquoi ne passerait-on pas commande d'un crime ? ”

ABC CONTRE POIROT

Hercule Poirot s'ennuie fort dans sa retraite, quand un défi inhabituel lui est lancé. Un meurtrier qui se fait appeler ABC lui envoie un message sibyllin. Et commence à tuer, en utilisant l'ordre alphabétique. Mrs Ascher à Andover, Elizabeth Barnard à Bexhill-sur-Mer, sir Carmichael Clarke à Churston. Avant chaque meurtre, Poirot reçoit un message du criminel. Et pour la première fois de sa carrière, voit ses célèbres cellules grises tenues en échec. Jusqu'à ce que...

Cherry Crust

Ingrédients pour 6 personnes

Pour la pâte
- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 3 jaunes d'œufs
- 1 pincée de sel

Pour la garniture
- 300 g de cerises
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 3 cuillères à soupe d'amandes en poudre
- 4 œufs
- jus de citron
- 10 cl de crème liquide

Pour la crème fouettée
- Une bouteille de crème fleurette
- 100 g de sucre glace

MATÉRIEL

Deux terrines
Une fourchette
Un moule à tarte

Préparation
30 minutes et
cuisson 45 minutes

Préchauffez le four à 210 °C (th.7) et mettez-y le beurre à fondre. Dans une terrine, mélangez la farine avec le beurre fondu et ajoutez le sel. Cassez trois œufs en séparant les jaunes des blancs. Réservez les blancs. Malaxez bien jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, puis beurrez le moule et étalez la pâte de façon uniforme.

Cassez les 4 œufs, ajoutez les blancs réservés et battez-les en omelette mousseuse. Ajoutez la crème, la poudre d'amandes, le sucre et le jus de citron.

Si vous avez choisi des fruits surgelés, faites-les décongeler la veille dans une passoire fine, afin d'éliminer toute l'eau superflue. Si vous disposez de fruits frais, dénoyautez les cerises et disposez-les en rangs serrés sur la pâte, puis versez dessus la préparation. Enfournez 45 minutes en baissant la température à 180 °C (th.6) à mi-cuisson.

Pour la crème fouettée, battez la crème fleurette que vous aurez placée 15 minutes au congélateur, jusqu'à ce qu'elle prenne en chantilly, puis ajoutez à la fin le sucre glace. N'attendez pas trop pour la servir.

« L'analyse du verre montre qu'il ne contenait que du porto, rien d'autre. Quant aux autres verres, ils étaient encore sur un plateau, à l'office. Et là non plus, rien de suspect. À part ça, sir Bartholomew a mangé comme tout le monde. La cuisinière est à son service depuis quinze ans. Non, vraiment, je ne vois pas comment on a pu lui administrer le poison, et pourtant il se trouvait bel et bien dans son estomac. Un casse-tête chinois, si vous voulez mon avis. »

DRAME EN TROIS ACTES

Sir Bartholomew Strange recevait quelques amis dans sa villa du Yorkshire et semblait en parfaite santé lorsqu'il est tombé, terrassé, à la fin du repas. Crise cardiaque ? Pour Mr Satterthwaite, un de ses proches, cette mort brutale survient trop peu de temps après celle du révérend Babbington pour être parfaitement naturelle. Et dans des conditions trop semblables, à la fin d'un dîner auquel participaient quelques convives communs… et un assassin ?

Charlotte russe

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 paquet de biscuits à la cuiller ou 1 pain d'épice
- 1 tasse de café
- 4 œufs
- 150 g de sucre
- 1/2 l de lait
- 1/2 l de crème fleurette
- 3 feuilles de gélatine
- 1 pincée de sel
- 1 gousse de vanille

MATÉRIEL

Une assiette à soupe
Une jatte
Une terrine
Une casserole
Un moule à charlotte

Préparation
30 minutes,
la veille

Commencez par confectionner un café plutôt léger, versez-le dans l'assiette à soupe, puis trempez-y les biscuits à la cuiller ou le pain d'épice très rapidement, et tapissez-en un moule à charlotte. Si vous avez du temps, vous pouvez découper les biscuits ou le pain d'épice à l'emporte-pièce pour en tapisser le fond du moule, ce qui rendra le gâteau très décoratif lorsque vous le démoulerez.

Puis confectionnez la crème bavaroise : dans une casserole, faites chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue dans la longueur et le sucre. Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs et réservez les blancs pour une autre recette. Ajoutez hors du feu les jaunes d'œufs au lait, puis les feuilles de gélatine. Tournez au fouet sur le feu sans laisser bouillir, et lorsque la crème est assez épaisse, retirez-la du feu et laissez-la refroidir.

Fouettez ensuite la crème fleurette avec une pincée de sel jusqu'à l'obtention d'une chantilly et mélangez-la à la crème à la vanille. Puis versez l'ensemble dans le moule à charlotte et faites prendre au réfrigérateur pendant au moins une nuit.

Pudding au citron

Ingrédients pour 4 personnes

50 g de beurre
110 g de sucre
2 gros citrons
3 œufs
50 g de farine tamisée
1 verre de lait

MATÉRIEL

Une terrine
Un batteur électrique
Un moule à cake
ou à charlotte

Préparation
20 minutes
et cuisson 40
à 45 minutes

Faites fondre le beurre, puis dans une terrine, mélangez-le avec le sucre. Prélevez le zeste des deux citrons, puis pressez-les. Hachez finement les zestes de citron, ajoutez-les au mélange beurre-sucre. Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs, réservez les blancs et ajoutez les jaunes à la préparation. Travaillez au fouet, puis versez le jus des citrons, le lait et enfin la farine sans cesser de fouetter.

Battez les blancs en neige ferme et ajoutez-les délicatement au mélange. Versez le tout dans un plat beurré allant au four et faites cuire 40 à 45 minutes dans un four à 180 °C (th.6). Pour vérifier si le pudding est cuit, plongez une lame de couteau dedans, elle doit ressortir propre.

Servez de préférence chaud dans le plat de cuisson, un joli moule à cake par exemple, ou même une terrine allant au four.

« On a passé un sale quart d'heure, pas vrai ? Je veux dire dans le Yorkshire, à cette fameuse soirée. Un médecin empoisonné, c'est plutôt marrant, non ? Enfin, d'habitude, ce sont plutôt les toubibs qui empoisonnent leurs malades.
Il partit d'un gros rire et commanda un autre Pink Lady... »

DRAME EN TROIS ACTES

Charles Cartwright est un acteur né, encore meilleur comédien à la ville qu'à la scène, et sa retraite imprévue dans un cottage au bord de la mer en a étonné plus d'un. Lui, quitter les planches londoniennes ! Mais il y a une femme dans l'affaire... Jeune, vive et fort jolie. Tout paraît sourire à Charles lorsque, à l'issue d'une soirée mondaine, un de ses amis s'écroule, empoisonné. Puis un autre, lors d'un week-end sur la Riviera. Crise cardiaque, cette fois... Cartwright traînerait-il la mort dans son sillage, ou chercherait-on à le tuer ?

Tea Time chez miss Marple

Tea Time chez miss Marple

L'heure du thé est le rituel anglais par excellence, mais aussi une tradition qui, dans l'Angleterre d'aujourd'hui, a tendance à se perdre. Le thé comme boisson est bien sûr à distinguer du repas – « high tea » ou « meat tea » – qui s'organise autour de l'ingestion de cette infusion et qu'on désignait à l'origine sous l'appellation « afternoon tea », puisqu'il était pris autour de cinq heures de l'après-midi, d'où le fameux « five o'clock tea » dont Hercule Poirot ne perd jamais une occasion de se gausser… une tasse de chocolat épais à la main. C'est, dit-on, Anna, l'épouse du duc de Bedford, qui instaura l'horaire et le contenu du thé-à-cinq-heures car elle éprouvait à ce moment du jour « une sensation d'abattement ». Au XIXe siècle, les Anglais petit-déjeunaient copieusement de viandes et d'œufs, déjeunaient sur le pouce et comme le dîner ne survenait pas avant huit heures du soir, le petit creux à l'estomac invoqué par la duchesse de Bedford n'a donc rien de surprenant.
Dans les romans de notre Duchesse de la mort, la cérémonie du thé n'est déjà plus ce qu'elle était. Au détour d'une des enquêtes de miss Marple (*Le Miroir se brisa*), celle-ci propose à Dermot Craddock :

– Si vous avez le temps, venez prendre le thé avec moi un de ces jours… si vous buvez encore du thé. Je sais que beaucoup de jeunes gens aujourd'hui considèrent « l'afternoon tea » comme une chose dépassée…

Mais le jeune homme de lui répondre qu'il ne demande pas mieux, et qu'ils auront ainsi l'occasion de cancaner sur le village et ses habitants. Le fils de Madge, Jack, venait souvent rendre visite à sa tante Agatha, au 22 Cresswell Place et elle le recevait à l'heure du thé avec empressement. Renaissait alors, en miniature, l'atmosphère inséparable du rituel :

la préparation des sandwiches et des canapés, le choix des pâtisseries confectionnées à l'avance – toute ménagère anglaise digne de ce nom y consacre une matinée par semaine – puis disposées aux différents étages du plateau spécifiquement dévolu au « thé de cinq heures ».

La multiplicité d'ingrédients imaginés au fil des siècles par nos amis d'outre-Manche pour améliorer le déroulement de ce repas à la forme peu conventionnelle laisse rêveur le gastronome continental. Et lorsque l'occasion fait de lui le larron de ce festin digne des aventures d'Alice, il ne manque pas d'être surpris par l'intrigant passage du sucré (les demi-scones tartinés de double crème puis de confiture) au salé (les canapés au beurre d'anchois ou au roquefort) qui ouvre aux plus casaniers d'entre nous des perspectives inattendues. Notre chère Agatha succomba très rapidement aux charmes colorés de cette « dînette » particulièrement agréable aux enfants par la succession rapide des mets. Elle montra dès son plus jeune âge les prémices d'une passion confinant bientôt à l'obsession, ainsi qu'en témoigne l'une de ses premières lettres, adressée à son père : « Nous avons eu de la crème du Devonshire avec le thé. » Plus tard, tandis que l'astucieuse romancière s'efforçait, pour le plus grand effroi de ses lecteurs, de combiner art de vivre et art de tuer avec élégance, elle eut conscience des infinies possibilités que lui offrait la gastronomie, de son état le plus élémentaire à ses variations les plus sophistiquées. En elle, subtilement, naquit la certitude que l'appétit de lecture suscité par sa fiction pourrait fort bien se combiner à l'évocation d'une autre forme d'attirance – qu'elle-même connaissait et chérissait depuis l'enfance. Ses plats favoris, ses desserts fétiches furent ainsi mis à contribution au fil d'intrigues ourdies

avec une gourmandise féroce relevant de l'esthétique. Certains exégètes de la romancière n'ont pas manqué de relever les traces d'un féminisme latent chez ce pur produit, pourtant, d'une éducation victorienne. Sans doute serait-il plus adéquat de parler d'une propension à la marginalité qui devait faire d'Agatha, au fil des ans, une cuisinière et une « fine gueule » seulement préoccupée de son bon plaisir.
La rhétorique du progrès la laissait indifférente, mais, en bonne conservatrice, elle savait allier un sens inné de la tradition à un recours permanent à l'innovation. Pour rien au monde, elle n'aurait renoncé, à l'heure du thé, au moelleux des muffins, à leur délicieux goût d'amande, et elle truffera certains romans de propos bien sentis. Ainsi, dans *À l'Hôtel Bertram*, entendons-nous le colonel Luscombe affirmer avec une vigueur extrême : « Il n'y a plus qu'un seul endroit à Londres où l'on peut encore avoir des muffins. Des vrais muffins. Savez-vous que lorsque j'étais en Amérique l'an passé, j'ai vu sur le menu qu'on proposait des muffins pour le petit-déjeuner. En fait, il s'agissait de gâteaux avec des raisins. Mais alors, pourquoi dire que ce sont des muffins ? » La confiture de myrtilles tartinée sur les muffins achève, pour Agatha, la transmutation de cette pâtisserie en véritable madeleine proustienne. Mais, plus subtilement encore, s'y découvre l'ambivalence d'une telle fascination puisque c'est en tablant sur la détestation de sa proie pour les myrtilles que le coupable de *Mon petit doigt m'a dit* accomplit son forfait. Le viatique se mue en poison. Dans le monde inquiétant de Mrs Christie, l'addiction au sucré peut saler l'addition pour l'imprévoyante victime…
Mais la cérémonie du thé offre le champ très vaste à son exploitation dans le mystère,

comme en témoigne, dans la nouvelle *L'Aventure de Mr Eastwood*, cette annonce faite par un jeune écrivain : « J'ai l'intention d'écrire un roman policier ayant pour titre : *Le Mystère du deuxième concombre*... »

Venons-en enfin au breuvage lui-même, si souvent décrié par Poirot et que sa créatrice elle-même bouda dès l'âge adulte, lui préférant le café, plus adapté sans doute au fonctionnement de ses petites cellules criminogènes... L'un des personnages du roman *Cinq heures vingt-cinq*, qui a pour cadre la lande de Dartmoor inséparable des jeunes années d'Agatha, demande : « Quelle marque de thé achetez-vous ? » avec une anxiété qui nous ramène à la liste des fournisseurs établie par sa mère lorsque la jeune romancière s'installe à Londres avec Archibald. Mahmoud, le drogman ventripotent de *Rendez-vous avec la mort*, est interrogé par Poirot sur l'emploi du temps de Mrs Boynton, la victime. « À cinq heures, les dames anglaises elles veulent du thé... Une lady fait plein d'histoires : elle dit que l'eau doit avoir bouillu ! » Loin de leur île natale, les Anglais demeurent impitoyables quant à la qualité de l'infusion régénératrice. Si l'on croit Agnes Repplier, auteur de l'incontournable *To think of tea !* « le fait que le thé anglais ait survécu à ses débuts est un de ces merveilleux miracles qui, de temps à autre, restaurent notre confiance dans un monde particulièrement hostile ». Et tant pis pour l'inspecteur Davy qui, foulant de ses gros sabots la moquette épaisse des salons de l'Hôtel Bertram, tente de se convaincre – pour se donner du courage – que le « " Five-o-clock-tea " est aussi mort que le dodo de l'Ile Maurice » !

« Marie tourna le commutateur et gagna la porte-fenêtre dont elle tira les rideaux. Ce n'est qu'à ce moment-là qu'elle tourna la tête et découvrit la femme affalée au creux des coussins. Un scone tartiné de miel dont elle n'avait mangé qu'une bouchée était posé à côté de sa tasse de thé encore à moitié pleine. La mort était venue prendre Adèle Fortescue par surprise, et l'avait foudroyée. »

UNE POIGNÉE DE SEIGLE

Mr Fortescue n'était pas un homme facile. Riche homme d'affaires, brouillé avec un de ses fils, tyrannique avec l'autre, il régnait en maître absolu sur sa propriété de Yewtree Lodge. Un de ses péchés mignons, la marmelade d'oranges. Il en mourra au breakfast, d'une bouchée empoisonnée. Quant à son épouse, c'est lors du thé qu'un meurtrier facétieux a décidé de la faire disparaître. Difficile affaire pour la discrète miss Marple...

Scones

Ingrédients pour une dizaine de scones

300 g de farine

150 g de beurre + 1 noix pour beurrer les moules

100 g de sucre

20 cl de lait

2 œufs

1 sachet de levure

1 pincée de sel

MATÉRIEL

1 terrine
10 petits moules ronds
1 cuillère en bois
1 batteur électrique (facultatif)

Préparation
15 minutes et cuisson 20 minutes

Avant de commencer, préchauffez votre four à 240 °C (th.8) et mettez-y votre beurre à fondre. Dans la terrine, mélangez bien la farine, la levure et le sel. Ajoutez le beurre fondu, le lait, le sucre et les œufs un par un en mélangeant délicatement à chaque étape. Si vous avez du temps devant vous, vous pouvez séparer les jaunes des blancs et battre les blancs en neige avant de les incorporer à la pâte, ce qui rendra votre préparation plus mousseuse. Mais ce n'est pas indispensable.

Pétrissez la pâte, puis laissez-la reposer pendant que vous beurrez les moules et les farinez. Garnissez les moules aux trois quarts, puis disposez-les sur la plaque à pâtisserie.

Faites cuire environ 20 minutes, en baissant la température à 200 °C (th.6/7) à mi-cuisson, dès que vous constaterez que les scones ont monté.

Laissez refroidir sur une grille avant de les démouler, et de les servir tièdes, accompagnés de crème chantilly et de gelée de groseilles (ou de crème du Devon, si vous avez la chance d'être allé récemment dans la patrie de dame Christie).

« Quoi qu'il méprisât personnellement le five o'clock – qui interdisait, à son avis, de déguster comme il convient le repas suprême, le dîner –, Hercule Poirot avait fini par s'habituer à le faire servir. Pour la circonstance, George, toujours plein de ressources, avait disposé de grandes tasses, un pot de thé indien vraiment fort et, outre des crumpets carrés, chauds et beurrés, du pain, de la confiture et un gros morceau d'un plum-cake richement garni. »

PENSION VANILOS

C'est pour une bien mince affaire qu'on dérange le grand Hercule Poirot : dans une pension de famille peuplée en majeure partie d'étudiants, il s'est produit toute une série de menus larcins et de petits actes de malveillance – délits trop insignifiants pour qu'on prévienne la police et qui semblent encore moins dignes du génie de Poirot. Mais la liste des méfaits est si bizarre qu'elle attire l'attention du célèbre détective. Trois personnes ne sortiront pas vivantes de la Pension Vanilos...

Crumpets

Ingrédients pour 4 personnes

200 g de farine
125 g de maïzena
4 œufs
40 g de sucre
40 cl de lait
1 sachet de levure
Huile ou beurre
Sel

MATÉRIEL

Deux terrines
Un fouet à main
Un batteur électrique
Une poêle à blinis

Préparation
10 minutes et cuisson 10 minutes

Mettez la farine dans la terrine puis, immédiatement après, le sachet de levure. Mélangez soigneusement, puis ajoutez la maïzena, une pincée de sel et le sucre.

Cassez les œufs, et séparez les jaunes des blancs. Ajoutez les jaunes au mélange de farine, puis délayez avec le lait et battez le mélange au fouet.

Dans une autre terrine, battez les blancs en neige ferme, puis incorporez-les délicatement à la pâte.

Graissez une poêle à blinis avec de l'huile, puis versez une demi-louche de pâte et faites cuire comme pour des crêpes traditionnelles, sur les deux côtés.

Si vous souhaitez accompagner les crumpets d'une garniture salée, pour un brunch par exemple, enlevez le sucre des ingrédients puis procédez de la même façon. Vous pouvez par exemple servir vos crumpets recouverts de cheddar fondu, ou de crème fraîche et de saumon fumé. Sucrés, ils s'accommodent avec tout, confitures, *lemon curd*, beurre et miel, sirop d'érable...

Rochers aux raisins

Ingrédients pour 6 personnes

75 g de farine
1 sachet de levure
50 g de beurre
140 g de flocons d'avoine
100 g de raisins secs
20 g d'amandes en poudre
50 g de cassonade
2 œufs
2 cuillères à café de miel liquide

MATÉRIEL

Une terrine
Un bol
Une cuillère
Un batteur électrique
15 moules en papier sulfurisé

Préparation
10 minutes et cuisson 15 minutes

Préchauffez le four à 180 °C (th.6) et faites-y fondre le beurre sur la plaque à pâtisserie. Mettez la farine dans une terrine, puis ajoutez les flocons d'avoine, la cassonade, la levure, les amandes en poudre et les raisins. Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs et réservez les jaunes. Battez les blancs en neige ferme, et ajoutez-y progressivement le miel. Puis incorporez les blancs en neige à la farine et mélangez bien.

Remplissez les moules de la préparation jusqu'aux trois-quarts, puis enfournez sans baisser la température. Faites cuire 15 minutes, puis laissez refroidir avant de servir.

« Pas un instant elle ne s'était doutée que sa vie fût en danger ! Elle pensait avoir parfaitement camouflé ses soupçons. Et elle n'aurait jamais imaginé que les événements se précipiteraient ainsi. Idiote... triple idiote ! Soudain, elle pensa : « Le thé ! Elle a mis quelque chose dans le thé. Elle ne sait pas que je ne l'ai pas bu. Voilà ma chance ! Quel produit a-t-elle utilisé ? Du poison, ou juste un somnifère ? Oui, c'est évident, elle s'attend à ce que je m'endorme... »

UN MEURTRE EST-IL FACILE ?

Était-elle attendrissante, cette vieille dame qui confiait à Luke Fitzwilliam qu'elle se rendait à Scotland Yard pour dénoncer un individu coupable d'une série de meurtres ! Elle lui rappelait sa tante Mildred. Un peu difficile de la croire, bien sûr... Luke l'aurait d'ailleurs oubliée si elle ne s'était pas fait renverser un peu trop à propos par une voiture, juste avant d'avoir pu parler à la police.
La vieille dame avait raison : un meurtre est si facile - et même plusieurs - pour peu qu'une vie jusque-là irréprochable vous mette à l'abri de tout soupçon et qu'à un brin d'intelligence vous joigniez une chance exceptionnelle...

« Au buffet de la gare de Swindon, une dame en vêtements de deuil voyants ornés de festons de jais dégustait des buns au sucre et songeait à l'avenir. Aucun pressentiment ne l'avertissait d'un désastre. Ces buns étaient vraiment excellents. Incroyable de penser à quel point un enterrement peut vous ouvrir l'appétit ! »

LES INDISCRÉTIONS D'HERCULE POIROT

« Richard Abernethie est décédé brusquement chez lui d'une crise cardiaque. » C'est ce qu'ont écrit les journaux. Tous les proches sont accourus pour les obsèques et tout se serait passé très correctement si cette écervelée de Cora n'avait bêtement demandé : « Il a bien été assassiné, n'est-ce pas ? » Cette question incongrue jette, évidemment, un froid dans la réunion de famille. Six ou huit coups de hache assenés, dès le lendemain, par une main anonyme sur le crâne de la bavarde, et un peu d'arsenic fourré dans le gâteau de sa dame de compagnie, justifieront l'intervention d'Hercule Poirot.

Buns

Ingrédients pour 12 buns

- 175 g de farine
- 110 g de beurre
- 135 g de sucre en poudre
- 3 cuillères à soupe de lait
- 1 sachet de levure
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

MATÉRIEL

Une casserole
Une terrine
Un fouet à main
Une plaque de cuisson ou 12 moules à buns

Préparation 45 minutes et cuisson 15 minutes

Dans une casserole, faites fondre le beurre puis ajoutez le lait et un verre d'eau une fois que le beurre est bien fondu.

Dans une terrine, mélangez la farine, la levure, le sucre et le sel. Ajoutez ensuite le beurre fondu additionné de lait, l'œuf, et pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. N'hésitez pas à pétrir longtemps. Ajoutez si vous le souhaitez la garniture de votre choix au dernier moment : raisins secs, cerises confites, myrtilles, zestes de citron, ou même des garnitures salées.

Divisez votre pâte en 12, puis formez des boules de pâte et disposez-les sur la plaque du four préalablement beurrée. Laissez lever pendant 45 minutes, puis enfournez et faites cuire à 200 °C (th. 6/7) pendant 10 à 15 minutes. Servez chaud.

« Allons voir comment se comporte notre jeune Marlene. Je n'ai qu'à moitié confiance dans cette fille, voyez-vous. Elle est capable d'oublier qu'elle est un cadavre et de filer en douce pour prendre une tasse de thé. Vous savez comment sont les Anglais avec leur thé. »

POIROT JOUE LE JEU

Tout a été prévu dans les moindres détails. Bien sûr, le choix des protagonistes n'a rien de follement original. On n'échappera ni à la somptueuse idiote aux décolletés vertigineux ni au maître d'hôtel sinistre et compassé. Munis d'un premier élément de solution, les concurrents devront se débrouiller pour trouver victime, arme du crime, assassin et mobile. Et le gagnant se verra remettre un prix des mains mêmes de l'illustre Hercule Poirot. Joli programme, non ? Pourvu que les talents du meilleur détective du monde ne soient pas requis pour une tâche moins anodine...

Demi-lunes à la confiture

Ingrédients pour une dizaine de demi-lunes

- 250 g de farine
- 125 g de beurre + 1 noix pour beurrer la plaque
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 verre d'eau
- 1 pot de confiture de votre choix

MATÉRIEL

Une terrine
Une jatte
Une fourchette
Un petit bol
Une plaque à pâtisserie
Un rouleau à pâtisserie
Un pinceau alimentaire

Préparation
30 minutes et cuisson 20 minutes

Préchauffez votre four à 200 °C (th.6/7), faites-y fondre le beurre, puis réglez le four à 160 °C (th.5/6). Dans une terrine, mélangez la farine et le sucre, la pincée de sel et le beurre fondu, puis cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs. Réservez les blancs et ajoutez les jaunes à la préparation, puis l'eau. Mélangez et pétrissez, puis formez une boule de pâte homogène.

Étalez cette boule de pâte sur un plan de travail fariné, jusqu'à former une grand cercle de 3 millimètres d'épaisseur environ. Avec le bol, tracez des cercles en appuyant sur la pâte, puis reformez une autre crêpe avec la pâte restante et recommencez jusqu'à utilisation complète de la pâte. Au milieu des cercles, mettez deux cuillères à café de confiture, puis refermez-les en soudant bien les bords. Plongez votre pinceau dans les blancs d'œufs réservés et badigeonnez bien les demi-lunes, pour qu'elles dorent à la cuisson.

Disposez-les sur la plaque de cuisson beurrée sans qu'elles se touchent et faites cuire une vingtaine de minutes à 160 °C (th.5/6). Ne les sortez que lorsqu'elles sont bien dorées. Vous pouvez saupoudrer d'un peu de sucre glace avant de servir.

Plum-cake

Ingrédients pour 6 personnes

150 g de farine
125 g de beurre
125 g de sucre
150 g de zestes d'agrumes confits
1 boîte de cerises confites
3 œufs
1 sachet de levure

MATÉRIEL

Un moule à cake
Deux terrines
Un fouet à main (ou un batteur électrique)

Préparation
20 minutes et cuisson 45 minutes

Préchauffez votre four à 200 °C (th.6/7) et faites-y fondre le beurre dans le moule à cake. Dans une terrine, mettez la farine, la levure immédiatement après et mélangez bien. Dans une autre terrine, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez le beurre fondu, et incorporez progressivement la farine sans cesser de remuer, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Coupez les zestes d'agrumes et les morceaux de cerises confites en petits cubes et farinez-les légèrement, puis mélangez-les à la pâte.

Versez la pâte dans le moule et laissez cuire 15 minutes à 200 °C (th.6/7), puis baissez le thermostat à 150 °C (th.5) pendant 45 minutes environ, jusqu'à ce que le cake soit gonflé et doré. N'ouvrez pas le four avant que le cake ait gonflé, ce qui se passe au cours de la première demi-heure de cuisson environ. Attendez qu'il ait un peu refroidi pour le démouler et le servir, tiède ou froid.

« Il retint soudain son souffle. Elle avait versé du thé dans les trois tasses. Elle avait déposé la pemière devant lui, la seconde devant elle. Un sourire un peu étrange avait illuminé ses lèvres lorsqu'elle avait déposé la troisième tasse sur une petite table, près du fauteuil où son mari avait coutume de s'asseoir. Un sourire révélateur... »

LE MYSTÈRE DE LISTERDALE

Evans en est certain : la voisine du commandant Haydock, Mrs Merrowdene, s'appelait dix ans auparavant Mrs Anthony, et elle a été jugée pour le meurtre de son mari. Empoisonnement par arsenic. Certes, elle a bénéficié d'un non-lieu, certes elle a refait sa vie, oui mais voilà, Evans est persuadé qu'elle va recommencer. Et son nouveau mari, hélas pour lui, est un chimiste amateur... ce qui peut être dangereux si Mrs Anthony avait réellement empoisonné son premier mari...

“ – Les femmes font d'heureuses criminelles, reconnut le superintendant. Elles gardent la tête froide. L'aplomb avec lequel elles mentent est proprement stupéfiant.
Mr Shaitana rit doucement.
– Le poison est l'arme de prédilection des femmes, dit-il. Il doit y avoir beaucoup d'empoisonneuses qui n'ont jamais été démasquées.
– Bien sûr, répliqua Mrs Oliver, ravie. ”

CARTES SUR TABLE

Mr Shaitana se veut un collectionneur exceptionnel : chez lui les antiquités le disputent aux peintures rares. Oui mais voilà, il s'est mis en tête de réunir sous son toit des spécialistes du crime… Passe encore pour Mrs Oliver, auteure de romans policiers ; pour Hercule Poirot, que l'on ne présente plus. Mais il a aussi convoqué des criminels jamais démasqués, et signé ainsi son arrêt de mort.

Cornets à la crème

Ingrédients pour une dizaine de cornets

Pour la pâte

100 g de sucre
100 g de farine
50 g de beurre
2 œufs
1 cuillère à café d'eau de fleur d'oranger

Pour la crème pâtissière

1/2 l de lait
3 œufs
30 g de farine
75 g de sucre
1 pincée de sel

MATÉRIEL

Un fouet à main
Une terrine
Deux casseroles
Une plaque allant au four
Un rouleau à pâtisserie
Une fourchette

Préparation
15 minutes et cuisson 15 minutes

Préparez tout d'abord les cornets : dans une terrine, mélangez le sucre, les œufs et l'eau de fleur d'oranger, que vous pouvez aussi remplacer par du rhum. Battez bien à la fourchette, puis ajoutez progressivement la farine, pour obtenir une pâte homogène.

Préchauffez votre four à 200 °C (th.6/7), et beurrez abondamment la plaque allant au four. Déposez des cuillères à soupe de pâte suffisamment espacées pour qu'elles ne se touchent pas durant la cuisson, puis étalez la pâte jusqu'à former des cercles d'environ 8 centimètres de diamètre (la taille d'une soucoupe) et 2 millimètres d'épaisseur. Faites cuire à peine 5 minutes, puis sortez vivement du four et formez les cornets en enroulant vos cercles de pâte autour d'un rouleau à pâtisserie. Mettez-les à refroidir, d'abord à température ambiante, ensuite au réfrigérateur.

Confectionnez ensuite la crème pâtissière : portez le lait à ébullition et, pendant ce temps, mélangez dans une autre casserole la farine, le sucre, les œufs et le sel. Versez sur ce mélange le lait bouilli très progressivement, sans cesser de fouetter, puis continuez à chauffer le mélange à feu doux jusqu'à ce qu'il devienne onctueux. Attendez que la crème ait refroidi avant d'en fourrer les cornets, que vous pouvez saupoudrer d'un peu de sucre glace avant de servir.

« Dans tous les cas d'empoisonnement alimentaire, le résultat est très incertain. Plusieurs personnes partagent un même plat. Que se passe-t-il ? Une ou deux d'entre elles sont légèrement indisposées, deux autres, gravement indisposées, et une meurt. C'est ainsi que les choses se passent, sans certitude d'aucune sorte. »

MISS MARPLE
AU CLUB DU MARDI

Pourquoi cette dame anglaise comme il faut a-t-elle tué sa demoiselle de compagnie ? Qui a bien pu subtiliser le testament de ce vieux monsieur ? Et si ce n'est pas Mabel qui a empoisonné son mari, alors qui ? Aux petites soirées de miss Marple, chacun y va d'une histoire étrange dont il a, un jour ou l'autre, été témoin. Mais la vieille demoiselle, impavide dans son fauteuil, dénoue les intrigues les plus confuses avec la même assurance tranquille qu'elle noue les points de son éternel tricot.

Cake au citron

Ingrédients pour 8 personnes

200 g de farine
150 g de beurre
100 g de sucre
4 œufs
2 citrons (non traités)
1 sachet de levure

MATÉRIEL

Une terrine
Un fouet à main
Un moule à cake
Un économe
Une casserole

Préparation
20 minutes et cuisson 45 minutes

Préchauffez votre four à 180 °C (th.6) et faites fondre le beurre dans le moule à cake. Cassez les œufs, et battez-les en ajoutant peu à peu le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez alors la farine petit à petit, puis la levure. Mélangez bien et incorporez le beurre fondu.

Lavez les citrons, coupez-les en deux et pressez-en le jus. Ajoutez-le à la pâte. Récupérez ensuite la peau des citrons et coupez-la en fins bâtonnets. Plongez les bâtonnets dans l'eau bouillante pendant une minute, puis égouttez-les et ajoutez-les à la pâte. Mélangez bien, puis versez la préparation dans le moule à cake beurré.

Faites cuire 45 minutes sans ouvrir la porte du four afin que le cake ne retombe pas.

Démoulez le cake quand il est chaud et servez-le à la température de votre choix, agrémenté ou non de marmelade de citrons.

Éclairs au chocolat

« Le poison possède un certain charme… Il n'a pas la brutalité d'une balle de revolver ou d'une arme blanche. Mais je n'ai pas de connaissances particulières sur ce sujet, si c'est ce que vous voulez savoir.
– Avez-vous déjà eu de l'arsenic en votre possession ?
– Tiens, ça, c'est une idée intéressante. »

JEUX DE GLACES

Drôle de destin que celui de Carrie-Louise… Après un mariage avec un veuf qui avait le double de son âge et des enfants déjà grands, la voilà mariée désormais à un idéaliste : Lewis Serrocold n'a-t-il pas aménagé le domaine de Carrie-Louise en abri pour les délinquants, afin d'expérimenter une méthode douce de psychologie ? Résultat, la charmante Carrie-Louise se retrouve plongée au milieu d'adolescents dont le moins qu'on puisse dire est qu'ils n'ont pas tous un passé sans traces. De là à ce qu'ils décident d'assassiner leur bienfaiteur, il n'y a qu'un pas…

Ingrédients pour 10 éclairs

Pour la crème

- 200 g de chocolat noir
- 2 cuillères à soupe de farine
- 30 cl de lait
- 50 g de beurre
- 3 œufs
- 3 cuillères à soupe de sucre

Pour la pâte à choux

- 200 g de beurre
- 125 g de farine
- 6 œufs
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café de sucre
- 1/2 verre d'eau froide

MATÉRIEL

Une casserole
Une terrine
Un fouet à main
Une douille à pâtisserie
Une plaque à pâtisserie

Préparation
1 heure et
cuisson 45 minutes

Préchauffez votre four à 180 °C (th.6). Dans une casserole, faites fondre le beurre avec un demi-verre d'eau et le sel. Lorsque le beurre frémit, ajoutez progressivement la farine sans cesser de battre avec le fouet. Quand le mélange est bien lisse et qu'il se détache des parois de la casserole, ajoutez les œufs hors du feu sans cesser de battre, puis le sucre.

Mettez alors la pâte dans la douille à pâtisserie, et formez des boudins assez larges sur la plaque à pâtisserie beurrée. Faites cuire 25 minutes et laissez reposer 10 minutes dans le four éteint, afin que les éclairs ne retombent pas. Lorsqu'ils ont refroidi, coupez-les en deux dans le sens de la longueur et garnissez-les de la crème au chocolat.

Pour confectionner la crème au chocolat, faites fondre 150 g de chocolat dans le lait, au bain-marie de préférence, afin qu'il n'accroche pas à la casserole. Dans une terrine, battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez délicatement la farine, et versez cette préparation dans le chocolat, sans cesser de fouetter. Faites épaissir la crème au chocolat, puis ajoutez 25 g de beurre, et laissez refroidir.

Garnissez alors de cette crème les moitiés d'éclairs, puis disposez le couvercle. Faites fondre au bain-marie le reste de chocolat et le reste de beurre, et nappez le dessus des éclairs. Laissez durcir le glaçage avant de déguster.

Canapés

Beurre de poisson

Ingrédients pour une vingtaine de toasts ou une dizaine de sandwiches

Un pain de seigle tranché
300 g de filets de maquereau fumés
100 g de beurre mou
1 cuillère à soupe de crème fraîche
3 brins de ciboulette
1 cuillère à café de sauce Worcester
1 citron

MATÉRIEL

Un couteau
Un mixeur
Un couteau non dentelé

Préparation 20 minutes

Enlevez la peau des filets de maquereaux, et coupez-les grossièrement en morceaux. Vous pouvez utiliser les filets de maquereaux sous vide, mais aussi les filets en boîte que vous choisirez dans ce cas « au naturel ». Mettez-les dans le bol du mixeur avec le beurre découpé en fines lamelles (avec un économe par exemple). Pressez le citron et ajoutez le jus, la sauce Worcester, la crème fraîche et la ciboulette. Mixez jusqu'à ce que le mélange se transforme en crème bien lisse (3-4 minutes environ).

Puis mettez-le au réfrigérateur afin de le faire durcir. Tartinez avec un couteau non dentelé afin d'obtenir une tartine régulière, et décorez si vous le désirez de fines tranches de citrons coupées en quatre.

Beurre de saumon

Ingrédients pour une vingtaine de toasts

400 g de filet de saumon (frais, fumé ou en conserve)
5 cuillères à soupe d'aneth
70 g d'échalotes
1 jaune d'œuf
1 cuillère à café de sauce Worcester
1/2 citron
Sel

MATÉRIEL

Un couteau
Un mixeur

Préparation 30 minutes

Coupez le saumon en petits morceaux, émincez finement les échalotes, puis ajoutez le jaune d'œuf, l'aneth, 3 pincées de sel, la sauce Worcester et le jus d'un demi-citron. Mixez jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène, et réservez au réfrigérateur pendant une heure au minimum.

Si vous n'avez pas envie de vous limiter aux traditionnels toasts, vous pouvez tartiner cette préparation sur des tranches de concombre, des branches de céleri, ou encore en farcir des tomates cerises.

« Pour finir, elle entra chez l'épicier :
– Je voudrais de la pâte à tartiner, dit-elle.
– Certainement, miss Carlisle. Que désirez-vous ? Beurre de saumon et crevette ? Mousse de dinde et langue ? Saumon et sardine ? Jambon et langue ?
– Ça n'a pas le même nom mais ça a plus ou moins le même goût, non ? remarqua Elinor avec un petit sourire. Il n'y a pas de danger avec le beurre de poisson ? Vous savez, ces histoires d'intoxication ? »

JE NE SUIS PAS COUPABLE

Mary Gerrard avait tout pour plaire à Mrs Welman. Dévouée, serviable, elle égayait la vie de la vieille dame par sa seule présence. Mais les neveux de Mrs Welman ne voyaient pas les choses de la même façon, ils n'avaient aucune envie de voir la fortune de la vieille dame leur passer sous le nez. Est-ce pour cette raison qu'Elinor a empoisonné les sandwiches du thé de Mary Gerrard, ou bien parce que cette dernière avait jeté son dévolu sur le fiancé d'Elinor ? Ou bien cette explication est-elle trop évidente pour être vraie ? Seul Hercule Poirot saura le dire…

« Mr Crackenthorpe partit d'un petit rire saccadé :
– Du beurre de sardine empoisonné ! À vos risques et périls ! Ha ! Ha !
– Père, je vous en prie !
– Il faut faire très attention à ce qu'on mange, dans cette maison, confia Mr Crackenthorpe à miss Marple. Deux de mes fils y sont déjà passés. Tués comme des mouches ! » »

LE TRAIN DE 16H50

Le vieux Crackenthorpe est rien moins qu'aimable. De là à essayer de le tuer pour hériter de sa fortune, il y a un pas… D'ailleurs, est-ce bien lui qu'on a essayé d'empoisonner ? Après tout, il n'a que l'usufruit de l'immense domaine de Rutherford Hall. Tout appartient à ses fils, à parts égales. C'est peut-être pour cela qu'un mystérieux assassin a décidé de se débarrasser d'eux en empoisonnant leur thé de cinq heures.

Canapés Drury Lane

Ingrédients pour une vingtaine de canapés

10 tranches de pain de mie
150 g de mayonnaise
4 œufs
1 boîte moyenne de purée de tomates
1 branche de céleri
Sel de céleri, poivre

MATÉRIEL

Une terrine
Une spatule
Un couteau
Une planche à découper
Un mixeur ou un pilon

Préparation 30 minutes

Dans une terrine, mélangez la mayonnaise et la purée de tomates et réservez au réfrigérateur. Faites durcir les œufs, puis réduisez-les en purée, soit au pilon, soit à l'aide de votre mixeur. Découpez les tranches de pain de mie en diagonale afin d'avoir deux triangles, et tartinez en commençant par les œufs, puis la mayonnaise à la tomate par-dessus. Saupoudrez très légèrement de poivre et de sel de céleri, et décorez avec des tranches fines de céleri.

Si ces canapés portent le nom d'un théâtre célèbre, c'est qu'ils sont parfois servis lors des entractes au bar de ce théâtre.

Canapés aux crevettes

Ingrédients pour une vingtaine de canapés

10 tranches de pain de mie complet
200 g de crevettes décortiquées
150 g de beurre
10 tomates cerise
1 citron
Sel, poivre

MATÉRIEL

Un mixeur ou un pilon
Un grille-pain
Un couteau sans dents

Préparation 20 minutes

Coupez les tranches de pain de mie en deux dans le sens de la diagonale, et passez-les au grille-pain afin qu'elles soient légèrement grillées. Réservez vingt crevettes décortiquées pour la décoration, et mettez les autres dans le bol de votre mixeur avec le beurre réduit en lamelles, sel et poivre. Mixez jusqu'à l'obtention d'une pommade, et tartinez les toasts de ce mélange.

Posez ensuite sur chaque toast une demi-tomate cerise entourée de sa crevette. Arrosez le tout de quelques gouttes de citron, et réservez au réfrigérateur si vous ne les servez pas tout de suite.

« Elinor Carlisle leur a offert de partager ce qu'elle avait préparé. Elles sont revenues ensemble au manoir, elles ont mangé et, une heure plus tard environ, j'ai trouvé Mary Gerrard sans connaissance. L'autopsie a révélé qu'elle avait absorbé une forte dose de morphine peu de temps auparavant. »

JE NE SUIS PAS COUPABLE

Le témoignage de l'infirmière est accablant. Celui de l'épicier aussi. C'est Elinor Carlisle qui a acheté les ingrédients du *high tea* et qui a invité Mary Gerrard, c'est encore elle qui lui a tendu l'assiette empoisonnée. Tous les témoignages concordent : Elinor Carlisle doit aller à la potence. Sauf si Hercule Poirot s'occupe personnellement de la défense de l'accusée, qui continue à jurer ses grands dieux qu'elle n'est pas coupable...

Canapés au saumon fumé

Ingrédients pour dix canapés

10 tranches de pain de seigle
10 tranches de saumon fumé
100 g de beurre
Aneth
1 citron et un citron vert

MATÉRIEL

Un couteau
Une planche à découper
Un grille-pain
Un mixeur

Préparation 30 minutes

Faites griller les tranches de pain de seigle, puis passez au mixeur le beurre ramolli et l'aneth. Beurrez les toasts de ce mélange et ajoutez sur le beurre quelques gouttes de jus de citron. Découpez les tranches de saumon fumé au format de chaque tranche de pain, puis décorez d'une tranche de citron vert et d'une tranche de citron jaune.

Canapés cottage

Ingrédients pour une vingtaine de canapés

10 tranches de pain de mie de seigle
2 pots de cottage cheese
10 brins de ciboulette
1 botte de radis
Fleur de sel
Sel et poivre

MATÉRIEL

Un grille-pain
Un mixeur
Une planche à découper
Un couteau

Préparation 30 minutes

Si votre pain de mie est carré, coupez vos tranches en deux dans le sens de la diagonale. Passez au mixeur le cottage cheese et la ciboulette, puis salez et poivrez le mélange. Toastez légèrement les tranches de pain et tartinez-les de cottage cheese, puis lavez les radis et débitez-les en tranches fines (avec le tranchoir du robot si vous souhaitez aller plus vite). Disposez sur chaque toast de nombreuses tranches de radis en les « effeuillant », et terminez par quelques grains de fleur de sel.

Canapés aux champignons

Ingrédients pour une vingtaine de canapés

10 tranches de pain de mie
2 œufs
200 g de champignons de Paris
100 g de mayonnaise
10 tomates cerises
Beurre, sel, poivre

MATÉRIEL

Une poêle
Une planche à découper
Un couteau à découper
Un mixeur
Une casserole

Préparation 30 minutes

Coupez les champignons en lamelles et faites-les cuire dans le beurre une dizaine de minutes. Faites durcir les œufs, puis mixez-les avec les champignons, sel et poivre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Ajoutez ensuite la mayonnaise, et tartinez les tranches de pain de cette crème, puis décorez chaque toast d'une demi-tomate cerise.

Canapés aux asperges

Ingrédients pour une vingtaine de canapés

10 tranches de pain de mie
2 boîtes d'asperges naines
2 avocats
150 g de raifort
10 brins de persil
Le jus d'1 citron
Sel et poivre

MATÉRIEL

Un mixeur
Un grille-pain
Une spatule
Une planche à découper

Préparation 30 minutes

Découpez les tranches de pain de mie en deux dans le sens de la diagonale, et toastez-les légèrement, puis épluchez les avocats et mixez-les soigneusement, comme pour le guacamole. Salez et poivrez la purée d'avocats, puis citronnez-la pour l'empêcher de noircir. Tartinez les tranches de pain avec le raifort, puis l'avocat, enfin disposez sur chaque toast un fagot de petites asperges. Décorez de persil et réservez au réfrigérateur si vous ne servez pas tout de suite. Évitez de préparer ces canapés à l'avance, car la mousse d'avocats s'altère très vite. Si vous ne pouvez pas faire autrement, il vaut mieux supprimer l'avocat et mélanger le raifort à de la crème fraîche sur chaque toast.

« Mrs Fortescue a pris le thé en famille dans la bibliothèque. La dernière personne à quitter la pièce a été miss Elaine, sa belle-fille. Laquelle déclare que, quand elle est sortie, Mrs Fortescue se versait une seconde tasse de thé. Quelque vingt minutes après, miss Dove, qui exerce les fonctions de gouvernante, est entrée pour desservir. Mrs Fortescue était morte. L'analyse de sa tasse à thé a révélé la présence de cyanure de potassium. »

UNE POIGNÉE DE SEIGLE

De la taxine pour Mr Fortescue, du cyanure pour son épouse, la petite bonne qui disparaît, dans la somptueuse demeure de La loge aux ifs il ne fait pas bon s'aventurer seul dans les couloirs. Surtout qu'une fortune colossale est en jeu, et que les membres de la famille Fortescue semblent bien décidés à ne pas se concéder un penny. À moins que l'un d'eux ait décidé que tout devait lui revenir, sur l'air de la fameuse comptine *Vingt-quatre merles*. Une comptine si vieillotte que seule miss Marple saura dénouer l'énigme qu'elle cache...

« Tommy lui tendit le journal avec le titre en première page :
MYSTÉRIEUX CAS D'EMPOISONNEMENT
TUÉS PAR DES SANDWICHES AUX FIGUES.
Si tu étais parti avec elle hier, tu aurais probablement mangé de cette pâte de figues à l'heure du thé et tu serais mort. »

LE CRIME EST NOTRE AFFAIRE

Ah ! Pourchasser les criminels… quelle occupation passionnante ! Tommy et Tuppence Beresford, à la tête de leur agence, dont ils sont les seuls membres, partent chaque fois pleins d'enthousiasme et d'humour. Démasquer les espions et les empoisonneurs, démolir les faux alibis et pourfendre les esprits frappeurs… ils savent tout faire ! D'ailleurs, ne connaissent-ils pas sur le bout des doigts les exploits de tous les plus grands détectives de romans policiers ?

Sandwiches

Sandwiches aux figues

Ingrédients pour une vingtaine de sandwiches

20 tranches de pain noir
250 g de figues sèches
1 cuillère à café de brandy
100 g de parmesan
1 pot de cottage cheese

MATÉRIEL

Un grille-pain
Un mixeur
Une planche à découper
Un couteau
Un économe

Préparation 30 minutes

Coupez les tranches de pain en deux et faites-les légèrement griller. Puis équeutez les figues sèches et mixez-les avec le brandy jusqu'à l'obtention d'une pâte. Roulez cette pâte pour former une sorte de saucisson et coupez-la en tranches. Tartinez les toasts de cottage cheese, posez une tranche de pâte de figue puis râpez des copeaux de parmesan à l'aide de l'économe et refermez votre sandwich avec l'autre demi-tranche de pain tartinée également de cottage cheese.

Cette recette, bien que délicieuse, suffit à elle seule à constituer un repas…

Sandwiches aux concombres

Ingrédients pour 10 sandwiches

10 tranches de pain de mie
1 concombre
1 pot de crème fleurette
Huile d'olive
Sel, poivre, ciboulette

MATÉRIEL

Un grille-pain
Un batteur électrique
Un couteau
Une planche à découper

Préparation 30 minutes

Coupez les tranches de pain de mie dans le sens de la diagonale, puis huilez-les légèrement avant de les passer au grille-pain. Découpez le concombre en tranches fines (si vous avez un robot, vous pouvez les passer au tranchoir en veillant à ce que le concombre reste droit durant toute l'opération, afin que les tranches soient régulières). Battez la crème fleurette en chantilly ferme, puis salez et poivrez-la avant de la tartiner sur les toasts. Complétez par quelques tranches de concombre, quelques brins de ciboulette et refermez le sandwich. Réservez au réfrigérateur avant de servir, la chantilly étant fragile à température ambiante.

Sandwiches au raifort

Ingrédients pour 10 sandwiches

10 tranches de pain brioché
10 tomates cerises
1 petit pot de crème fraîche
150 g de raifort

MATÉRIEL

Un couteau
Une planche à découper
Un mixeur

Préparation 30 minutes

Coupez en deux les tranches de pain brioché dans le sens de la diagonale. Passez au mixeur le raifort et la crème fraîche jusqu'à l'obtention d'une crème lisse. Tartinez-en les deux tranches de pain de mie et intercalez des tomates cerises coupées en deux avant de refermer les sandwiches.

Feuilletés au cheddar

Ingrédients pour 30 feuilletés

300 g de pâte feuilletée
150 g de cheddar
1 pot de chutney de mangue ou le chutney du filet de porc au chutney, p. 70
1 jaune d'œuf

MATÉRIEL

Un couteau
Un pinceau alimentaire
Papier sulfurisé
Une plaque à pâtisserie

Préparation 30 minutes

Étalez la pâte feuilletée, puis découpez-la en carrés de cinq centimètres de côté environ.

Découpez ensuite le cheddar en petits cubes, et disposez un cube de cheddar sur chaque carré de pâte. Ajoutez une demi-cuillère à café de chutney, puis refermez le carré de pâte et soudez bien les bords.

Badigeonnez les feuilletés avec le jaune d'œuf, disposez-les sur la plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, puis enfournez à 200 °C (th. 6/7) et faites cuire 25 minutes jusqu'à ce que les feuilletés soient bien dorés.

Servez chaud.

“Poirot acquiesça :
– C'est très facile, en fait. Vous faites votre pile de sandwiches. Dans l'un d'eux vous avez mis le poison. Vous tendez l'assiette. Entre gens bien élevés, vous pouvez compter que la personne qui se sert va prendre le premier sandwich devant elle.
Je présume qu'Elinor Carlisle a tendu l'assiette à Mary d'abord.
– Ça ne veut strictement rien dire. On ne fait pas de manières quand on mange sur le pouce. ”

JE NE SUIS PAS COUPABLE

Elinor Carlisle est l'assassin idéal. Elle avait toutes les raisons de tuer Mary Gerrard. Celle-ci venait d'hériter d'une somme colossale qui aurait dû revenir à Elinor, celle-ci venait de lui prendre son fiancé, qu'elle aimait depuis toujours, Mary devait donc mourir. Sauf qu'Elinor crie à son innocence... Sauf que le grand Hercule Poirot est convaincu, lui aussi de l'innocence de la jeune femme. Et Poirot, dont la fatuité n'est plus à démontrer, est certain de ne pas se tromper...

SOUVENIRS
W.R.
RE
W.R.
RE
W.R.
RE
W.R.
RE

G W R
SPEED TO THE WEST
GENTLEMEN

Agatha autour du monde

Les voyages

Les Pique-niques

Agatha autour du monde

Où qu'elle fût, Agatha Christie promenait autour d'elle un œil scrutateur, analytique en diable, généralement trompeur pour ceux qui la croyaient indécrottablement rêveuse et romantique. Ainsi lors d'un séjour en compagnie de son second mari au domicile du consul britannique à Mossoul, John Burgess, et de son épouse Mary, la romancière tombe subitement en arrêt devant un étrange objet disposé sur une table : un marteau à sucre en cuivre orné de dessins d'oiseaux et d'une tête de daim. Sans un mot pour ses hôtes quelque peu surpris par son attitude, Agatha part s'enfermer dans sa chambre dont elle ne sortira pratiquement plus au cours des deux journées suivantes. Elle a tout simplement trouvé l'idée à partir de laquelle s'organisera l'intrigue de son roman *Mrs McGinty est morte*, publié l'année suivante (1952). « D'un mouvement brusque, Poirot attrapa le marteau à sucre qui se trouvait sur la bibliothèque, le fit tournoyer et l'abattit... comme s'il allait fracasser le crâne de Robin. Le geste avait été si effrayant qu'ils furent quelques-uns à pousser un cri. » Il faudra au petit détective belge un bon repas dans Soho, chez « Ma grand-mère », en compagnie du superintendant Spence pour se remettre l'estomac à l'endroit...

Agatha voyage beaucoup, au grand dam de son malheureux estomac qui ne supportait pas le moindre dépaysement. Les voyages en bateau lui étaient particulièrement néfastes. Lorsque, en 1922, elle s'embarque en compagnie d'Archibald et de leur ami le Major Belcher pour un tour du monde qui devait les mener jusqu'en Australie, avec retour par le Canada, les malheurs de la jeune femme commencent. De Madère, elle écrit à sa mère : « La veille de notre arrivée, j'ai été malade sans discontinuer.

Après avoir tout essayé, du champagne au brandy, des biscuits secs aux cornichons, j'étais sans aucune force. Archie a fait appel au médecin du bord qui m'a fait avaler un médicament à base de chloroforme. » Peu à peu, cependant, l'organisme d'Agatha se fait une raison et, lorsqu'ils arrivent aux Indes, l'émerveillement prend le pas sur l'effroi de la voyageuse. À Hawaï, enfin, elle se croit au paradis. Archie et elle font du surf et Agatha se gave de fruits exotiques. Lorsque, des années plus tard, elle découvre le Moyen-Orient où se profile le second printemps de sa vie, elle s'abandonne sans états d'âme, ni d'estomac, aux bienfaits d'un régime sans double crème. Ses longs séjours sur les chantiers de fouilles d'Irak la confrontent à une ascèse gastronomique parfaitement adaptée selon elle à la nature des lieux. Elle raconte dans *La Romancière et l'Archéologue*, un savoureux livre de souvenirs publié en 1946, une foule d'anecdotes mettant en scène Dimitri, le cuisinier du camp de Nimrud. Celui-ci est un adepte de la plus stricte hygiène et s'il est rebelle aux recettes anglaises que certains membres de l'équipe du Pr. Mallowan tentent de lui inculquer, Agatha est enchantée par ses ragoûts et ses délicieux soufflés aux noix. « Je souhaiterais pouvoir ramener à la maison ce charmant cuisinier persan, écrit-elle. Il vient juste de me tenir un discours sur les menus : "Vous devez dire à moi quand vous voulez manger dinde. Moi tue elle." » Mais elle préfèrera chercher ailleurs les assassins des fictions que lui inspire la vie en vase clos des chantiers de fouilles, comme *Meurtre en Mésopotamie* (1936). Mais lorsque Edmund Cork, son agent littéraire, qui lui fait suivre son courrier, lui annonce qu'il ne pourra lui réexpédier « un jambon arrivé d'Australie », elle en éprouve sûrement un pincement au cœur…

Après 1960, Agatha et Max ne retourneront plus à Nimrud. La romancière se partage désormais entre Chelsea, la maison dite « de Max » sur les bords de la Tamise et Greenway House dans le Devon. C'est là qu'elle renoue avec une pratique remontant à son enfance et dont elle ne se lassera jamais : les pique-niques. Les Mallowan ont fait l'acquisition d'une limousine de marque Hillman pourvue de sept places et d'un coffre immense. Un véhicule idéal pour emmener jusqu'aux plages favorites de la romancière une joyeuse bande d'amis… et d'amples provisions de bouche. Les deux destinations préférées des habitants de Greenway sont Labrador Bay et Teignmouth, où notre Agatha aime nager pendant des heures avant de faire honneur au contenu de l'énorme bourriche préparée par la cuisinière, Mrs Potter. Des sandwiches à la dinde et au poulet, les salades et – la spécialité de Mrs Potter – la patte de faisan, composent l'ordinaire de ces repas pris en plein air, au cours desquels Agatha retrouve avec une joie sans égale l'essence même de son enfance gourmande… Allongée sur les galets de la grève, elle ferme les yeux et, bercée par le murmure des flots, laisse son esprit remonter le temps à la recherche des souvenirs les plus forts liés à sa passion pour la nourriture. Elle revoit dans la cuisine d'Ashfield la chère Jane lui apprendre la recette du gâteau au gingembre – cet amour de Jane qui l'autorisait à goûter à toutes les préparations… Les déjeuners du dimanche en famille, son père trônant au bout de la table. Il lui revient que celui qu'elle vénérait comme un dieu avait, alors qu'il était encore jeune à New York, consigné dans un carnet ses plats préférés : « Côtelettes, frites, pêches, pommes, toutes sortes de noix, encore des pêches, encore des pommes, encore des noix, du ragoût de mouton, du pudding aux raisins. »

Et, avec émotion, Agatha se dit qu'elle partage la plupart des goûts de ce père trop tôt ravi à son affection... puis c'est le manoir d'Abney Hall qui lui apparaît, avec ses tourelles gothiques, ses coins et recoins, et les fastes des fêtes de Noël qu'elle y connut adolescente – les distributions de chocolats, de fruits confits et de biscuits sortis de placards à provisions dont l'accès, contrairement à celui d'Ealing, n'était pas interdit... Elle passe sur les privations de la Grande Guerre, puis surgissent des instantanés : son amie Nan et elle sur un terrain de golf en train de boire leur fameux « mélange » à base de double crème pour se donner des forces... Les oranges délectables cueillies sur l'arbre pendant son tour du Monde... Les soupers de caviar et de langouste mayonnaise à Londres, après le théâtre... Les harengs amoureusement préparés pour le retour de Max à la fin de la Seconde Guerre mondiale et qui brûlèrent dans la poêle tandis que son mari et elle s'étreignaient, jusqu'à ce qu'une horrible odeur envahisse le palier de leur appartement de Lawn Road... Les serres de Greenway aux espaliers tellement chargés de fruits certaines années qu'elle en fait bénéficier les habitants des environs... Que de souvenirs heureux parmi lesquels il en est un qui lui tient particulièrement à cœur. En 1970, elle a fêté son quatre-vingtième anniversaire, conviant à Greenway sa famille et ses amis proches, notant le lendemain à l'intention d'une amie.

« Pique-nique sur la lande avec cinq chiens et un super dîner, hier soir : avocats à la vinaigrette, langouste à la crème, glace aux mûres et véritables mûres avec beaucoup de crème, et, ô délice ! une grande jarre de véritable crème fraîche pour MOI et champagne pour les autres... »

Mais celle qui n'avait pas hésité à baptiser un de ses recueils de nouvelles *L'Aventure du*

Christmas pudding avec une sélection d'entrées, comme pour mieux ironiser sur cette forme de fiction qu'elle pratiqua toujours avec une maestria de grand Chef, songeait aussi à la litanie des poisons qui, tant de fois, ont sanctionné la gourmandise de ses créatures de papier : cyanure, strychnine, strophantine, nicotine, hydrate de chlore, dioxine, morphine et autres venins dont les couleurs n'en finissent pas de tourner dans le kaléidoscope de sa mémoire.

Les auteurs d'une thèse en pharmacie *Étude critique de l'utilisation des toxiques dans l'œuvre d'Agatha Christie* ont recensé dans celle-ci quatre-vingt-dix sept morts par empoisonnement de quarante-trois types différents... Il s'agit là, autant l'avouer, d'une effarante compulsion qui devrait faire réfléchir à deux fois tous ceux qui n'ont vu dans les romans de notre cuisinière du crime qu'arsenic et vieilles dentelles. Le plus sadique auteur de la Série Noire aurait-il osé mettre dans la bouche d'un de ses personnages ce que profère la funeste héroïne de *Cinq petits cochons* : « J'ai pris la codéine, je la lui ai administrée et je l'ai regardé mourir. Jamais je ne me suis sentie plus pleine de vie, plus heureuse ! »

« Je me souviens notamment d'être allée à terre avec Max à Mersin, d'y avoir passé une fort agréable journée sur la plage et de m'être baignée dans une mer délicieusement chaude. C'est ce jour-là qu'il me cueillit d'énormes quantités de soucis jaunes. J'en fis un collier qu'il me passa autour du cou, et nous pique-niquâmes au milieu d'un océan de soucis jaunes. J'étais fort impatiente de voir Delphes... »

UNE AUTOBIOGRAPHIE

Lorsqu'en compagnie de Max Agatha rentrait à Londres après une saison de fouilles, elle devait expliquer à ses amis ce que mangeaient les Anglais vivant « à la dure ».
« Seulement des dattes, sûrement ? » soupiraient certains. Et lorsque Mrs Mallowan répondait : « Mais non, du mouton, du poulet, des œufs, des haricots, des aubergines, du riz, des concombres, des bananes et des fruits de saison », elle en surprenait plus d'un.

Feuilles de vigne farcies

Ingrédients pour 4 personnes

- 16 feuilles de vigne (fraîches ou en conserve)
- 250 g de champignons
- 2 oignons
- 50 g de riz
- 2 œufs
- 4 olives dénoyautées
- Sel, poivre, paprika
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 cube de bouillon de poule

MATÉRIEL

Une poêle
Un hachoir
Une casserole
De la ficelle alimentaire
Une sauteuse
Un plat à four

Préparation
40 minutes et cuisson 1 heure

Passez les feuilles de vigne dans l'eau bouillante pendant une bonne minute pour les attendrir, et faites-les sécher. On les trouve également prêtes à farcir dans le commerce, sous vide. Puis préparez la farce. Faites durcir les œufs, puis écrasez-les grossièrement à la fourchette, épluchez les oignons et hachez-les avec les olives et les œufs, puis mettez le tout à revenir dans la poêle avec un peu d'huile. Brossez les champignons, émincez-les finement et ajoutez-les au mélange.

Faites cuire le riz jusqu'à ce qu'il soit encore ferme, puis ajoutez-le dans la poêle et assaisonnez de sel, de poivre et de paprika.

Étalez une feuille de vigne, disposez un peu de farce au milieu, puis repliez les côtés et ficelez soigneusement. Procédez ainsi pour chaque feuille, puis placez-les côte à côte dans la sauteuse huilée. Faites-les revenir à feu très doux 5 minutes et, pendant ce temps, confectionnez un quart de litre de bouillon de poule dans une casserole. Versez le bouillon de poule sur les feuilles de vigne et laissez mijoter une bonne heure à feu très doux.

Servez les feuilles de vigne chaudes ou froides, accompagnées par exemple d'une salade de tomates.

« Nous décidâmes de louer une voiture et d'aller voir le grand tertre de Nimrud. [...] Nous finîmes néanmoins par y parvenir et pique-niquâmes sur place. Quel spectacle extraordinaire ! Le Tigre coulait à quinze cents mètres de là, et sur le grand tertre de l'acropole, d'énormes têtes assyriennes en pierre émergeaient du sol. Près de là se dressait l'aile gigantesque d'un immense génie. C'était un lieu impressionnant, paisible, romantique, imprégné du passé. »

UNE AUTOBIOGRAPHIE

Contrairement à ce que pensaient les amies londoniennes de la romancière, Dimitri, le cuisinier du chantier de fouilles irakien, ne transigeait pas avec l'hygiène. Chaque fois qu'Agatha se rendait aux cuisines pour lui enseigner la préparation d'un plat européen, il insistait pour que soient respectées les règles de propreté les plus draconiennes. Dès qu'elle prenait un bol apparemment propre, Dimitri l'arrachait aux mains d'Agatha et le tendait à son assistant Fehrid en lui disant : « Va le laver pour que la khatun puisse s'en servir. »

Poisson à l'orientale

Ingrédients pour 6 personnes

1 loup
500 g de riz long
2 oignons
2 poireaux
Une dizaine de dattes dénoyautées
125 g de beurre
1 orange amère
3 gousses d'ail
1 botte de persil
10 brins d'aneth
1 cuillère à café de safran
4 cuillères à soupe de coriandre
1 assiette de farine
Huile d'olive
Sel, poivre

MATÉRIEL

Un hachoir
Une cocotte
Une spatule
Un couteau à découper

Préparation
45 minutes et cuisson 30 minutes

Épluchez les oignons et émincez-les, puis lavez les poireaux et coupez-les en tranches. Au fond de la cocotte, disposez oignons et poireaux avec le beurre en copeaux, et faites revenir à feu doux jusqu'à ce que les oignons soient translucides. Hachez ensemble l'ail, le persil, l'aneth en y ajoutant la coriandre et le safran, puis jetez les fines herbes dans la cocotte.

Versez-y ensuite le riz en pluie et mélangez-le aux légumes. Faites revenir le tout sans cesser de remuer, puis ajoutez de l'eau jusqu'à couvrir entièrement. Laissez alors mijoter à feu très doux jusqu'à ce que l'eau ait complètement disparu. Ajoutez alors les dattes coupées en tranches fines.

Pendant ce temps, préparez le poisson : demandez à votre poissonnier de l'écailler, le vider, de couper la tête, la queue et les nageoires. Pratiquez une incision de haut en bas sans enlever l'arête principale puis, avec un couteau très aiguisé, coupez-le en 6 tranches. Lavez soigneusement les tranches de loup puis roulez-les dans la farine salée. Mettez-les à frire dans la poêle avec de l'huile d'olive.

Pour dresser le plat, commencez par disposer le riz à l'orientale puis posez le poisson dessus, et ajoutez au dernier moment le jus de l'orange amère. Le mélange des saveurs, surprenant, est des plus réussis !

Brioche d'agneau épicé

Ingrédients pour 4 personnes

500 g d'épaule d'agneau hachée
1 pâte sablée
1 oignon
3 gousses d'ail
2 cuillères à soupe de pignons de pin
1 cuillère à café de thym
Huile de sésame
Sel, poivre

MATÉRIEL

Deux poêles
Un moule à manqué
Une cuillère en bois
Un pinceau alimentaire

Préparation
20 minutes et
cuisson 20 minutes

Préchauffez le four à 180 °C (th.6) pendant que vous préparez la recette. Épluchez l'oignon et l'ail, émincez-les puis faites-les revenir dans la poêle avec deux cuillères à soupe d'huile de sésame. Ajoutez l'agneau haché, salez, poivrez et saupoudrez de thym. Mettez à feu doux une dizaine de minutes, en remuant bien pour que l'ensemble prenne une belle couleur dorée.

Pendant ce temps, faites griller les pignons à sec dans une autre poêle, puis mélangez-les à l'agneau. Huilez le moule à manqué, disposez la pâte dedans en laissant bien dépasser les bords, puis versez le mélange d'agneau en long au milieu du moule et refermez la pâte sur le dessus en formant un bourrelet central.

Huilez toute la pâte au pinceau et enfournez une vingtaine de minutes, puis servez ce plat chaud avec une salade, par exemple.

“ Nous eûmes là-bas d'interminables fous rires à cause des menus. Ils étaient invariablement rédigés en serbo-croate, et nous n'avions bien évidemment pas la moindre idée de ce qu'ils annonçaient. Nous prîmes l'habitude de désigner du doigt un plat au hasard sur la liste et d'attendre non sans une certaine angoisse de voir ce qui allait nous être servi. ”

UNE AUTOBIOGRAPHIE

En 1930, Agatha Christie épouse Max Mallowan, archéologue de 28 ans alors qu'elle-même en a 40. Le couple mena une vie de voyages, de chantiers de fouilles en aventures autour du globe. Agatha aimait les voyages, mais son estomac se révoltait souvent à la perspective d'avoir à affronter des nourritures étrangères – et très étranges ! La malheureuse romancière souffrait le martyre lors de la traversée du Channel. Une fois sur le continent, après avoir nourri les poissons, il lui fallait bien se restaurer. Commençaient alors d'autres aventures...

« Incorrigible gourmande, je fus fascinée quand nous découvrîmes une stèle qui décrivait un festin donné par le roi, et sur laquelle figurait la liste de toutes les victuailles qui y furent servies. Ce qui me parut curieux, c'est qu'après cent moutons, six cents vaches et des quantités de cet ordre, on en soit réduit à une malheureuse vingtaine de miches de pain. Pourquoi si peu ? Et dans ce cas-là, pourquoi diable en servir ? »

UNE AUTOBIOGRAPHIE

En dépit de sa rencontre avec Max, et la découverte émerveillée de la passion archéologique, Agatha était encore parfois trahie par son estomac... Alors elle se mettait à la diète : du thé léger, sans lait, pendant quatre jours. Le retour à la vie consistait pour elle en un repas composé de riz et d'un ragoût de légumes nageant dans la graisse.

Fricassée à l'Iranienne

Ingrédients pour 6 personnes

1 kg d'épaule ou de collier d'agneau
4 aubergines moyennes
1 assiette de farine
2 oignons
4 tomates
1 cuillère à café de curcuma
1 pincée de poivre rouge
Bouquet garni
Le jus d'un citron
Huile d'olive
Gros sel

MATÉRIEL

Une poêle
Une terrine
Une cocotte
Un mixeur
Une moulinette à main

Préparation
30 minutes et
cuisson 1 heure

Coupez les aubergines en gros dés, et mettez-les à dégorger dans une terrine en les salant bien. Puis roulez les morceaux de viande dans la farine et faites-les revenir dans la cocotte avec quelques cuillères à soupe d'huile.

Hachez les oignons dans le bol de votre mixeur, puis passez les tomates à la moulinette, afin d'ôter la peau et les graines. Ajoutez les oignons hachés et la purée de tomates à la viande, puis le curcuma, le poivre rouge et le bouquet garni.

Laissez cuire à feu doux quelques minutes sans couvrir et, pendant ce temps, faites rissoler les aubergines à la poêle avec quelques cuillerées à soupe d'huile d'olive, juste pour qu'elles soient un peu dorées. Ajoutez-les à la viande dans la cocotte avec 1/4 de litre d'eau et faites bouillir 5 minutes. Couvrez et laissez mijoter 1 heure à feu doux.

En cours de cuisson, ajoutez le jus de citron, et servez avec du riz ou bien des pâtes orientales (coupées en petits carrés, que vous trouverez dans les épiceries spécialisées).

« Max et moi partîmes ensemble visiter le château des Croisés à Kalaat Siman. [...] Nous franchîmes des collines couvertes de broussailles parsemées d'anémones rouges au milieu desquelles paissaient des troupeaux de moutons et, au fur et à mesure que nous montions, des chèvres noires accompagnées de leurs chevreaux. Nous parvînmes enfin à Kalaat Siman et pique-niquâmes pour déjeuner. »

UNE AUTOBIOGRAPHIE

Sur un chantier de fouilles en Mésopotamie, les journées étaient longues, souvent éreintantes. Courageusement, Agatha rejoignait son époux et ses assistants sur le tertre à six heures du matin. Deux heures plus tard, on faisait une pause pendant laquelle le staff anglais se jetait sur les œufs durs et les tranches de pain arabe, tandis que le cuisinier Dimitri préparait un thé bouillant.

Dinde à l'Irakienne

Ingrédients pour 8 personnes

1 dinde
100 g de graisse d'oie
3 cuillères à soupe de moutarde
Sel, poivre, thym

Pour la sauce

1 verre de vin blanc
1 cube de bouillon de volaille
1 oignon
1 carotte
1 branche de céleri
2 gousses d'ail

Pour la farce

150 g de riz
100 g de raisins secs
1 pomme
100 g de poitrine fumée
2 oignons
1 cuillère à café de muscade
Huile d'olive

MATÉRIEL

Un plat à four
Une sauteuse
Une cocotte
Une moulinette à main

Préparation
45 minutes et cuisson 2 heures

Confectionnez une purée avec la moutarde, le sel, le poivre et le thym, et frottez-en la dinde à l'extérieur et à l'intérieur.

Puis préparez la farce : épluchez la pomme, coupez-la en petits dés et faites-la revenir dans la poêle avec quelques cuillères à soupe d'huile d'olive. Épluchez et émincez finement les oignons, ajoutez-les aux morceaux de pomme, ainsi que les raisins secs et la poitrine fumée coupée en lamelles. Lorsque la préparation est bien dorée, jetez-y le riz en pluie, et recouvrez le tout avec de l'eau. Laissez mijoter une dizaine de minutes, puis ajoutez la muscade et poursuivez la cuisson à feu doux jusqu'à ce que l'eau se soit complètement évaporée. Farcissez alors la dinde de ce mélange, puis fermez l'ouverture avec de la ficelle.

Préchauffez votre four à 200 °C (th.6/7), et mettez-y à fondre la graisse d'oie dans le plat de cuisson. Lorsque la graisse est bien fondue, placez la dinde dans le plat et faites-la cuire environ 1 heure 30 en l'arrosant fréquemment de graisse. Surveillez la cuisson et éventuellement baissez le four à 180 °C (th. 6).

En fin de cuisson, sortez la dinde du four et récupérez tout le jus de cuisson dans la cocotte, puis remettez la volaille au four. Dans la cocotte, ajoutez le vin blanc, le cube de bouillon et l'eau correspondante, puis portez le tout à ébullition. Ajoutez l'oignon, l'ail, la carotte, la branche de céleri émincés, puis faites réduire la sauce de moitié à feu doux.

Servez la dinde accompagnée de tranches d'aubergines frites ou d'une salade de poivrons épicée.

« Notre petit bungalow était tout entouré de bananiers. […] Honolulu vous en offrait une dizaine de variétés. Il y en avait des rouges, des grosses, des petites qu'on appelait bananes-crèmes, blanches et duveteuses à l'intérieur, et les bananes à cuire. Les bananes-pommes avaient un autre goût, je crois. On finissait par devenir très difficiles. »

UNE AUTOBIOGRAPHIE

Au début des années 1920, Archibald Christie se voit proposer un poste de conseiller financier auprès du major Belcher. Il s'agit ni plus ni moins que de faire le tour du monde, afin de trouver capitaux et bonnes volontés dans les dominions, et de les pousser à participer à la Grande Exposition commerciale de l'Empire britannique. Le voyage dure dix mois, entrecoupé d'un mois de vacances à Honolulu. Pour Agatha, c'est l'occasion de deux grandes découvertes : le surf… et les fruits exotiques.

Salade d'Honolulu

Ingrédients pour 6 personnes

1 ananas
1 papaye
5 petites bananes
Une dizaine de litchis
2 mangues
1 citron vert
150 g de sucre roux
Un verre de jus d'orange
Une cuillère à soupe de rhum

MATÉRIEL

Un saladier (transparent de préférence)
Un couteau à découper
Un presse-agrumes

Préparation
25 minutes,
12 heures à l'avance

Versez au fond du saladier le jus d'orange et le rhum, puis pressez le citron vert et ajoutez-le au mélange. Épluchez les bananes, coupez-les en tranches fines, et disposez-les au fond du saladier, ajoutez les mangues et la papaye, que vous pouvez découper en cubes ou en tranches à votre convenance. Ajoutez ensuite les litchis et terminez par de grandes tranches d'ananas, enfin le sucre roux. Réservez au frais jusqu'au lendemain.

Ne remuez votre salade qu'après l'avoir présentée à table, car les différentes couches de fruits de couleurs différentes seront du plus bel effet.

Servez avec une boule de glace vanille ou de sorbet citron.

« Après deux ou trois jours à Mossoul, nos véritables pérégrinations commencèrent. [...] Nous visitâmes quelques sites sur l'Euphrate et prîmes la direction du nord à la recherche du vieil ami de Len Woolley, Basrawi, qui était le cheik d'une des tribus locales... Nous fûmes accueillis avec enthousiasme, on nous servit un merveilleux repas, à l'issue duquel nous pûmes enfin nous retirer pour la nuit. »

UNE AUTOBIOGRAPHIE

Quand, sur un coup de tête, Agatha décida de se rendre à Bagdad où l'attiraient les mirages des Mille et Une Nuits lus dans son enfance, elle ne songeait aucunement qu'il lui faudrait se soumettre à un régime entièrement nouveau. Serrant les dents, ne songeant qu'au plaisir de découvrir les merveilles de l'Orient, elle commença à perdre des kilos...

Timbale de poulet en gelée

Ingrédients pour 6 personnes

- 6 blancs de poulet
- 1 pâte feuilletée
- 2 carottes
- 200 g de petits pois frais
- 1 poireau
- 4 oignons nouveaux
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 œuf
- 4 feuilles de gélatine
- Beurre, huile
- Sel, poivre blanc

MATÉRIEL

Une cocotte
Un couteau à découper
Une sauteuse
Une tourtière
Un pinceau alimentaire
Papier sulfurisé

Préparation
45 minutes et cuisson 30 minutes, la veille

Émincez les blancs de poulet et mettez-les à revenir dans la sauteuse avec un peu d'huile, en prenant bien garde à ce qu'ils n'attachent pas, ni même qu'ils dorent, puis réservez-les. Épluchez les carottes, coupez-les en tranches fines, écossez les petits pois, émincez les oignons et le poireau et mettez tous les légumes dans la sauteuse. Remplissez d'eau jusqu'à les recouvrir entièrement, puis ajoutez le cube de bouillon et faites cuire à feu moyen une dizaine de minutes, jusqu'à évaporation complète de l'eau.

Ajoutez alors les morceaux de poulet, salez, poivrez.

Préchauffez votre four à 180 °C (th.6). Pendant ce temps, beurrez soigneusement la tourtière, versez-y légumes et poulet en répartissant harmonieusement, puis posez la pâte sur le mélange en faisant bien dépasser les bords, découpez le surplus et soudez les bords de la pâte à ceux de la tourtière. Avec le pinceau, passez la pâte au jaune d'œuf afin qu'elle dore bien à la cuisson. Pratiquez un trou au milieu et placez-y un petit rouleau de papier sulfurisé. Enfournez la tourte environ 30 minutes, le temps que la pâte soit bien dorée.

Pendant ce temps, préparez une gelée un peu concentrée en faisant dissoudre les feuilles de gélatine dans 50 cl d'eau. Puis versez la gelée encore liquide par le petit entonnoir de papier sulfurisé et mettez au frais jusqu'au lendemain.

Pâté de veau en croûte

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de pâte feuilletée
500 g de filet de veau
100 g de graisse d'oie
2 échalotes
2 carottes
1 laitue
1 jaune d'œuf
Sauge et romarin
Beurre
Sel, poivre

MATÉRIEL

Un couteau
Une poêle
Une casserole
Un pinceau alimentaire
Un moule à cake

Préparation
1 heure et
cuisson 30 minutes

Mettez à fondre la graisse d'oie dans la poêle, puis faites-y revenir le filet de veau de tous les côtés à feu moyen. Lorsqu'il est bien coloré, réservez-le hors du feu, et jetez la graisse de cuisson. Remplacez-la par du beurre, épluchez et émincez les échalotes, ainsi que les carottes, salez et poivrez et faites revenir le tout avec les fines herbes dans la poêle, jusqu'à ce que les carottes soient croquantes. Ajoutez de l'eau en cours de cuisson si nécessaire.

Formez avec la pâte feuilletée un rectangle d'une longueur un peu supérieure à celle de votre moule en gardant un morceau de pâte pour le couvercle, beurrez le moule et déposez-y la pâte en repliant les coins vers l'intérieur.

Enlevez les plus grosses côtes des feuilles de laitue et coupez ensuite les feuilles en lanières d'un centimètre de large environ. Plongez-les une minute dans une casserole d'eau bouillante, puis égouttez-les soigneusement. Disposez une couche de laitue au fond du moule, puis une couche de carottes, disposez ensuite la viande, encore une couche de carottes et terminez par de la laitue en tassant bien.

Fermez le pâté avec la pâte restante, puis badigeonnez ce couvercle avec le jaune d'œuf, et pratiquez quelques entailles dans la pâte.

Enfournez 15 minutes à 220 °C (th.7/8), puis baissez la température du four à 180 °C (th.6) pendant 15 autres minutes et servez chaud ou froid. Une variante consiste à ajouter des œufs durs dans la garniture, en une couche supplémentaire...

« Le Bain des Dames, une petite plage de galets réservée, se trouvait à gauche. On entrait dans sa cabine roulante, un engin peint de rayures aux couleurs gaies, on s'assurait que les deux portes fermaient correctement et on commençait à se déshabiller. La tenue de bain était un vêtement inesthétique qui couvrait bras et jambes au-delà du coude et bien en dessous du genou. »

UNE AUTOBIOGRAPHIE

La romancière raffolait des bains de mer. Elle affrontait courageusement, en toutes saisons, les eaux de la Manche proches de sa résidence favorite, Greenway House, sur les bords de la Dart. Les années passant, elle déplora de plus en plus la présence de vacanciers sur les lieux qui, depuis son enfance, accompagnaient en silence ses rêveries criminelles.

« Bien que j'aie consommé une énorme quantité de crème caillée depuis que j'étais dans le Devonshire, la crème de lait, c'était vraiment autre chose. Quand Nan venait à la maison de Torquay, nous avions l'habitude d'aller dans une des crémeries de la ville et d'y consommer un verre, moitié lait, moitié crème. Quand j'étais chez elle à Abney, nous allions à la ferme du domaine et y avalions de la crème à la demi-pinte. »

UNE AUTOBIOGRAPHIE

Agatha adorait les joies du plein air et, singulièrement, les pique-niques. Dans son enfance, on se rendait en famille sur les plages de Torquay et des alentours, les plus robustes emportant les paniers de victuailles. À la nuit tombée et à la lueur des torches, les galets de la plage de Babbacombe étaient recouverts de nappes sur lesquelles on disposait les assiettes. La romancière conserva toute sa vie un souvenir ému de ces agapes nocturnes.

Tourte de Dartmouth

Ingrédients pour 6 personnes

- 500 g de filet mignon de porc
- 2 pâtes brisées
- 150 g de champignons
- 150 g de lardons coupés fins
- 1 gros oignon
- 2 pommes
- 1 citron
- 1 petit verre de brandy
- 1 pot de crème épaisse
- 3 cuillères à soupe de beurre
- 1 jaune d'œuf
- Sel, poivre

MATÉRIEL

- Une terrine
- Une sauteuse
- Une casserole
- Un hachoir
- Une tourtière
- Un fouet à main
- Une passoire
- Un pinceau alimentaire

Préparation
30 minutes et cuisson 40 minutes

Brossez et lavez les champignons, émincez-les finement et arrosez-les d'un jus de citron, salez et réservez. Coupez le filet mignon en lamelles. Faites chauffer le beurre dans une sauteuse et faites-y revenir les morceaux de viande. Épluchez l'oignon et les pommes, hachez l'oignon, coupez les pommes en petits dés, puis mettez le tout à revenir avec le filet mignon, en ajoutant les lardons en dernier.

Quand tout est bien doré, arrosez de brandy et laissez mijotez 15 minutes à feu doux. Passez alors le mélange dans une passoire en récupérant soigneusement le jus de cuisson

Dans un plat à tarte à hauts bords ou un plat à pie, étalez la pâte brisée en faisant dépasser les bords, puis disposez harmonieusement dessus le mélange poêlé avec les champignons crus.

Ajoutez ensuite au jus de cuisson le pot de crème fraîche (idéalement de la crème du Devon, mais c'est assez difficile à trouver en dehors du territoire concerné...) et le jaune d'œuf. Faites chauffer légèrement, salez, poivrez, puis versez cette sauce sur la préparation dans la tourtière. Gardez-en une cuillère à soupe.

Fermez avec la deuxième pâte brisée en soudant bien les bords, puis badigeonnez la pâte avec le fond de sauce et enfournez 40 minutes à four moyen 150 °C (th.5). Dégustez aussi bien froid que chaud.

« – Le poissonnier vous a encore eue, ma chère, disait-elle. Il n'est pas frais, ce poisson. Vous ne l'avez pas testé avec le doigt comme je vous avais expliqué. Il faut le tâter, regarder l'œil, lui mettre le doigt dans l'œil.
Je considérai le poisson avec circonspection. Lui mettre le doigt dans l'œil me paraissait quelque peu cavalier.
– Posez-le debout sur sa queue, aussi, pour voir s'il s'affaisse ou s'il tient. »

UNE AUTOBIOGRAPHIE

C'est à Londres, dans son petit pied-à-terre de Chelsea, que dès les années cinquante une Agatha devenue moins craintive recevait volontiers les journalistes. Elle les invitait même à déjeuner en compagnie de Max. Celle qui très longtemps séjourna incognito sur le sol français, notamment à Nice où elle avait des amis, accepta de faire la promotion à Paris de son roman *Le Cheval Pâle*. Elle se délecta pour l'occasion d'un déjeuner avec les représentants de la presse à « La Rôtisserie périgourdine » proche du quai des Orfèvres.

Feuilleté de saumon

Ingrédients pour 6 personnes

1 pâte feuilletée
300 g de saumon frais
20 g de chair à saucisse
20 g de mie de pain
4 brins de persil
3 ou 4 oignons nouveaux
Un jaune d'œuf
Sel, poivre

MATÉRIEL

Une casserole
Un mixeur
Un plat à four
Un pinceau alimentaire

Préparation 30 minutes et cuisson 30 minutes

Dans une casserole pleine d'eau salée, mettez le saumon à pocher environ 10 minutes, à gros bouillons. Pendant ce temps, épluchez les oignons et passez-les au mixeur ainsi que le persil. Joignez-y la mie de pain, la chair à saucisse, sel, poivre et hachez à nouveau le tout, pour former une purée homogène. Ajoutez le cas échéant un peu de court-bouillon pour que le mélange ne soit pas trop sec. Lorsque le saumon est cuit, égouttez-le puis découpez des morceaux de taille moyenne, et réservez.

Découpez dans la pâte brisée deux morceaux en forme de poisson, puis disposez sur l'un d'eux une couche de farce, les morceaux de saumon cuit pour une seconde couche, puis encore une couche de farce. Terminez en refermant le feuilleté avec l'autre morceau de pâte, et soudez bien les bords. Vous pouvez vous amuser à découper dans les chutes de pâte un morceau pour la queue, un pour la nageoire et un pour l'œil du poisson.

Préchauffez le four à 220 °C (th.7/8). Badigeonnez la pâte avec un jaune d'œuf, puis enfournez le poisson dans un plat à four beurré. Au bout de 20 minutes, baissez la température à 150 °C (th.5) et laissez cuire encore 10 minutes. Dégustez chaud ou froid.

« De là, il y a un bateau pour Bakou. Un bateau russe. De lui je ne peux rien vous dire, rien du tout, mais je sais que des gens le prennent, ça oui. [...]
– Il vous faudra non seulement emporter de l'argent, poursuivit-il, mais aussi de la nourriture. Je ne sais pas si on peut s'en procurer en Russie. En tous cas, dans le train de Bakou à Batoumi, je sais que non. »

UNE AUTOBIOGRAPHIE

En dehors de leurs séjours quasi-rituels sur les lieux de fouilles en Irak, Agatha et Max Mallowan voyagèrent beaucoup. Ils se rendirent ensemble aux États-Unis où l'archéologue donnait une série de conférences, lesquelles furent très souvent troublées par la présence bruyante de journalistes ou de fans d'Hercule Poirot informés de la présence de la romancière.

Chausson à la russe

Ingrédients pour 4 personnes

1 pâte brisée
2 carottes
2 navets
2 pommes de terre
2 gros steaks
1 oignon
1 jaune d'œuf
Sel, poivre, huile

MATÉRIEL

Un couteau
Une planche à découper
Une poêle
Une cocotte
Un plat à four
Un pinceau alimentaire

Préparation
45 minutes et
cuisson 20 minutes

Épluchez les carottes, les navets et les pommes de terre, coupez-les en petits cubes, puis mettez-les à cuire à l'étouffée dans la cocotte avec peu d'eau (vous pouvez en ajouter en cours de cuisson, le cas échéant). Épluchez et hachez l'oignon, puis coupez les steaks en petits carrés et mettez oignon et viande à rissoler dans la poêle avec un peu d'huile. Quand la viande est cuite, ajoutez les légumes, salez et poivrez, puis réservez hors du feu.

Étalez la pâte brisée en cercle, disposez la garniture sur une des moitiés et refermez avec l'autre moitié en soudant bien les bords. Badigeonnez le dessus du chausson avec un jaune d'œuf, puis beurrez le plat allant au four et enfournez votre chausson pendant environ 30 minutes à four moyen, 180 °C (th.6).

Vous pouvez aussi réaliser quatre chaussons individuels et servir dans ce cas directement dans les assiettes, avec une salade verte.

Cake au cidre du Devonshire

Ingrédients pour 6 personnes

250 g de farine
120 g de sucre
120 g de beurre
2 œufs
1 cuillère à café de cannelle
1/2 l de cidre
1 sachet de levure

MATÉRIEL

Deux terrines
Un fouet à main ou électrique
Un moule à cake
Une fourchette

Préparation
20 minutes et cuisson 45 minutes

Préchauffez votre four à 240 °C (th.8) pendant toute la préparation du cake, et mettez-y à fondre le beurre dans le moule. Pendant ce temps, versez la farine dans la terrine et immédiatement après, la levure. Mélangez bien à la fourchette, de là dépend la bonne montée de votre cake.

Ajoutez le sucre et la cannelle. Dans une autre terrine, battez les œufs vigoureusement jusqu'à ce qu'ils commencent à se transformer en mousse. Incorporez-les ensuite à la farine, et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte harmonieuse. Ajoutez le beurre fondu (que vous aurez fait aller et venir sur les parois de votre moule, afin que le cake n'attache pas).

Puis ajoutez petit à petit le cidre sans cesser de remuer et laissez reposer 5 minutes le mélange, qui prend alors une consistance mousseuse.

Versez dans le moule et mettez à cuire à 200 °C (th.6/7) pendant 45 minutes, jusqu'à ce que votre cake prenne une belle couleur dorée. N'ouvrez surtout pas le four en cours de cuisson, car votre cake cesserait alors de gonfler.

“Rosalind proposa que nous fassions un pique-nique sur la lande… L'une des choses que mes amis ont toujours eu à supporter par affection pour moi était mon optimisme à propos du temps et ma certitude dépourvue du moindre fondement que, sur la lande, il ferait meilleur qu'à Torquay. En fait, c'est l'inverse qui se produisait presque immanquablement… Bref, un pique-nique avec les Christie n'était pas une sinécure.”

UNE AUTOBIOGRAPHIE

Les dernières années d'Agatha Christie eurent pour cadre exclusif Winterbrook House, la maison de Wallingford où elle devait s'éteindre en 1976. Elle y projeta l'écriture d'un ouvrage consacré à ses compagnons canins, le dernier de ceux-ci ayant d'ailleurs été inhumé dans le vaste jardin bordant la Tamise. Elle aurait même, dit-on, envisagé d'écrire un livre de cuisine. Mais aucun de ces deux projets ne vit le jour…

“Il y avait deux bars jumeaux tenus par deux barmens, un barman américain pour que les natifs du Nouveau Monde se sentent chez eux et soient pourvus en bourbon, rye et toutes les sortes de cocktails possibles et imaginables, et un barman anglais pour veiller aux sherries ainsi qu'aux Pimm's n°1 et être à même de discuter en connaisseur des partants d'Ascot et de Newbury avec les messieurs entre deux âges qui descendaient au Bertram pour assister aux courses les plus cotées.”

À L'HÔTEL BERTRAM

L'Hôtel Bertram se veut complet, apte à recevoir les vieilles demoiselles anglaises à l'heure du thé comme les Américains fortunés à la recherche de la *british touch*. Est-ce la rencontre des cultures qui donne à l'endroit un air hors du temps, et qui en fait un refuge bien commode pour qui souhaite se retirer du monde ? Miss Marple, en tout cas, qui y séjourne pour une semaine, surprend des conversations et des entrevues trop secrètes et inattendues pour ne pas cacher de troubles secrets...

Les cocktails

Le Bloody Mary

Ingrédients pour un cocktail

4 cl de vodka
12 cl de jus de tomates
1 trait de jus de citron
1 cuillère à café de sauce Worcestershire
2 gouttes de tabasco
Sel de céleri
Poivre

Préparation au shaker

Versez tous les ingrédients dans le shaker, puis frappez-les, ajoutez sel de céleri et poivre à votre convenance, puis servez. Vous pouvez décorer d'une tomate cerise plantée dans un cure-dents.

Certainement le cocktail le plus célèbre à base de jus de tomate, il tire son nom de «Mary Tudor» surnommée «Bloody Mary» (Marie Sanglante). Présenté à l'origine comme un cocktail contre les lendemains de fête, le Bloody Mary a été inventé en 1921 au Harry's Bar à Paris par Ferdinand Petiot.

Le White Lady

Ingrédients pour un cocktail

6 cl de gin
2 cl de liqueur d'oranges
(cointreau,grand marnier)
2 cl de jus de citrons vert

Préparation au shaker

Versez tous les ingrédients dans le shaker, frappez-les, ajoutez de la glace à votre convenance et servez. Vous pouvez décorer de rondelles de citron ou d'oranges si vous le souhaitez. Ce cocktail fut créé par Harry MacElhone, propriétaire du Harry's Bar de Paris, qui l'inventa en 1919 alors qu'il œuvrait au Ciro's Club de Londres, un endroit très renommé dans toute l'Europe entre les deux guerres.

Le Pink Lady

Ingrédients pour un cocktail

4 cl de gin
2 cl de jus de citron
0,5 cl de sirop de grenadine

Préparation au shaker

Versez tous les ingrédients dans le shaker empli à moitié de glace et frappez-les, puis servez dans un verre à cocktail, du type verre à pied.

Le Brandy Egg-nog

Ingrédients pour un cocktail

4 cl de cognac
1 jaune d'œuf
1 cuillère à café de sucre

Préparation au shaker

Versez tous les ingrédients dans le shaker, ajoutez de la glace et frappez. Servez dans un verre allongé et saupoudrez de noix de muscade râpée.

Le Dry Martini

Ingrédients pour un cocktail

5 cl de gin
1 cl de vermouth
(martini, cinzano, Noilly Prat)

Préparation dans un verre à mélange

Versez le vermouth et le gin dans le verre à mélange, ajoutez des glaçons et frappez rapidement à la cuillère. Décorez d'une olive piquée dans un cure-dents avant de servir.

Le Rob Roy

Ingrédients pour un cocktail

9 cl de scotch
3 cl de vermouth
1 trait de bitter
1 cerise au marasquin

Préparation dans un verre gradué

Mélangez le scotch, le vermouth et le bitter, puis versez dans un verre à cocktail et ajoutez de la glace. Décorez avec la cerise avant de servir.

Le Daïquiri

Ingrédients pour un cocktail

6 cl de rhum blanc
2,2 cl de jus de citron vert
1 cuillère à café de sucre de canne
1 feuille de menthe fraîche

Préparation dans un shaker

Mélangez tous les ingrédients à de la glace pilée dans le shaker. Frappez, puis versez dans un verre à cocktail du type verre à pied. Décorez d'une feuille de menthe fraîche avant de servir

« Il était près de dix heures, ce soir-là, lorsque Anthony Cade entra dans l'étroit local où Jimmy McGrath jonglait avec des bouteilles.
– Bien tassé, James ! implora-t-il. J'en ai besoin.
– Ça ne m'étonne pas, mon vieux. Pour rien au monde je ne voudrais être à ta place !
– Propose-moi autre chose, et je laisse tomber illico.
McGrath se versa un cocktail, secoué d'une main experte, et en prépara un second... »

LE SECRET DE CHIMNEYS

C'est une curieuse mission que McGrath propose à son vieil ami Anthony Cade. Celle de remettre à une charmante jeune femme, Virginia Revel, des lettres d'amour apparemment dérobées par un maître-chanteur. Anthony Cade ne sait pas encore que, loin d'être une affaire privée, les lettres de Virginia le conduiront à Chimneys, haut-lieu de rencontres de chefs d'État et de diplomates internationaux...

« Beaucoup de choses sont incroyables, dit Poirot, surtout avant le petit déjeuner. C'est ce que prétend un de vos classiques : Six choses sont impossibles avant le breakfast. »

CHRISTMAS PUDDING

Toute la famille est réunie pour un traditionnel Noël anglais, avec messe de minuit, militaire à la retraite (bourru, bien sûr) et jeunes gens aux habitudes un rien trop modernes. Puis, dans un coin, Hercule Poirot, venu assister en simple spectateur à l'accomplissement de coutumes séculaires. Simple spectateur, voire... Dès le lendemain matin, alors que tout le monde se réunit dans la salle à manger pour un breakfast lui aussi des plus typiques, une jeune fille manque à l'appel. Et son cadavre en pyjama rouge gît dans l'allée du manoir bien britannique...

Les œuvres d'Agatha Christie

Les romans policiers et les recueils de nouvelles sont publiés dans la collection « Le Masque ».

Les romans

1920	La Mystérieuse Affaire de Styles
1922	Mr Brown
1923	Le Crime du golf
1924	L'Homme au complet marron
1925	Le Secret de Chimneys
1926	Le Meurtre de Roger Ackroyd
1927	Les Quatre
1928	Le Train bleu
1929	Les Sept Cadrans
1930	L'Affaire Protheroe
1931	Cinq Heures Vingt-Cinq
1932	La Maison du péril
1933	Le Couteau sur la nuque
1934	Pourquoi pas Evans ?
	Le Crime de l'Orient-Express
1935	Drame en trois actes
	La Mort Dans Les Nuages
	ABC contre Poirot
1936	Meurtre en Mésopotamie
	Cartes sur table
1937	Mort sur le Nil
	Témoin muet
1938	Rendez-vous avec la mort
	Le Noël d'Hercule Poirot
1939	Un meurtre est-il facile ?
	Dix Petits Nègres
1940	Je ne suis pas coupable
	Un, deux, trois
1941	N ou M ?
	Les Vacances d'Hercule Poirot
1942	Un cadavre dans la bibliothèque
	La Plume empoisonnée
	Cinq petits cochons
1944	L'Heure zéro
1945	La Mort n'est pas une fin
	Meurtre au champagne
1946	Le Vallon
1948	Le Flux et le reflux
1949	La Maison biscornue
1950	Un meurtre sera commis le...
1951	Rendez-vous à Bagdad
1952	Mrs McGinty est morte
	Jeux de glaces
1953	Une poignée de seigle
	Les Indiscrétions d'Hercule Poirot
1954	Destination inconnue
1955	Pension Vanilos
1956	Poirot joue le jeu
1957	Le Train de 16 h 50

1958 Témoin indésirable
1959 Le Chat et les pigeons
1961 Le Cheval pâle
1962 Le Miroir se brisa
1963 Les Pendules
1964 Le Major parlait trop
1965 À l'Hôtel Bertram
1966 La Troisième Fille
1967 La Nuit qui ne finit pas
1968 Mon petit doigt m'a dit
1969 La Fête du potiron
1970 Passager pour Francfort
1971 Nemesis
1972 Une mémoire d'éléphant
1973 Le Cheval à bascule
1975 Hercule Poirot quitte la scène
1976 La Derniere Énigme

Les recueils de nouvelles

1924 Les Enquêtes d'Hercule Poirot
1929 Le Crime est notre affaire
1930 Le Mystérieux Mr Quin
1932 Miss Marple au club du mardi
1933 Le Flambeau
1934 Le Mystère de Listerdale
Mr Parker Pyne
1937 Le Miroir du mort
1947 Les Douze Travaux d'Hercule
1948 Témoin à charge
1950 Trois souris aveugles
1951 Le Retour d'Hercule Poirot
1960 Christmas pudding
1974 Le Bal de la victoire
1979 Miss Marple's final cases
1991 Problem at Pollensa Bay
1997 Tant que brillera le jour

Les romans signés Mary Westmacott

1930 Musique barbare
1934 Portrait inachevé
1944 Loin de vous ce printemps
1947 L'If et la Rose
1952 Ainsi vont les filles
1956 Le Poids de l'amour

Les pièces de théatre

1928 Alibi
1930 Black Coffee
1936 Love for a stranger
1937 Akhnaton
1940 La Maison du péril
1943 Dix Petits Nègres
1945 Rendez-vous avec la mort
1946 Mort sur le Nil
1949 Meurtre au presbytère
1951 Le Vallon
1952 La Souricière
1953 Témoin à charge
1954 La Toile d'araignée
1956 L'Heure zéro
1958 Verdict
1960 Go back for murder
1962 Rule of three

Poésie, mémoires, contes pour enfant

1924 The Road of dreams
1946 Dis-moi comment tu vis
1965 Star over Bethlehem and other stories
1973 Poems
1977 Une Autobiographie

« Après le délicieux velouté de poulet et quantité de viandes froides accompagnées d'un excellent Chablis, l'atmosphère de deuil s'éclaircit. Personne dans la famille n'avait éprouvé grand chagrin de la mort de Richard Abernethie, puisque personne n'entretenait avec lui des liens très étroits… »

LES INDISCRÉTIONS D'HERCULE POIROT

Cora Lansquenet a toujours été trop bavarde, et lorsque son frère Richard est mort brusquement, elle n'a eu d'autre idée loufoque que d'affirmer que celui-ci avait été assassiné. Lorsqu'elle rentre chez elle après les obsèques, elle ne se doute pas que l'en-cas qu'elle déguste à la gare sera son dernier repas. Quant à sa dame de compagnie, c'est par la poste qu'on lui expédie un colis empoisonné. Cora en savait-elle trop, ou bien son étourderie lui a-t-elle coûté la vie ? C'est ce qu'Hercule Poirot va tenter de découvrir…

Index des recettes

Entrées et potages

Œufs

Plats

Légumes

Desserts

Breakfast et thé

Confitures

Cocktails

“ Poirot, le lendemain, descendit à 9 heures et demie. Le petit déjeuner était servi à la mode d'avant-guerre : une rangée de plats chauds sur une plaque électrique. Sir George était attablé devant un copieux repas d'œufs brouillés, bacon et rognons. ”

POIROT JOUE LE JEU

Participer à une murder-party, Ariadne Olivier s'en serait bien passé. Mais tout a été prévu dans les moindres détails. Bien sûr, le choix des protagonistes n'a rien de follement original. Après tout, les vieilles recettes ont fait leurs preuves. Munis d'un premier élément de solution, les concurrents devront se débrouiller pour trouver victime, arme du crime, assassin et mobile. Et le gagnant se verra remettre un prix des mains mêmes de l'illustre Hercule Poirot. Mais la fausse victime devient un véritable cadavre, et le repas de fête retour de funérailles. À Poirot de jouer…

Table des matières

Crédits photos

Imprimé en Italie par Rotolito Lombarda
Dépôt légal 67629/01 - octobre 2005

Anne Martinetti | François Rivière

Crèmes & châtiments

"C'est merveilleux de rentrer
chez soi : ma fille, les chiens,
les jattes de crème du Devonshire,
les pommes, les baignades...
Je pousse un soupir d'extase."

Agatha Christie aimait la vie et les bonnes choses, et savait faire des plats les plus alléchants de redoutables armes du crime. Au cœur des 66 romans de cette « duchesse de la mort », le moindre verre de brandy peut se révéler fatal, le sandwich au concombre le plus banal vous envoyer *ad patres*... Dans les quelque 80 recettes de *Crèmes et châtiments*, point d'arsenic ni de strychnine, mais les plus exquis tours de main de la cuisine britannique – des muffins à la marmelade d'oranges ou à l'originale tourte de Darthmouth –, tout l'art du breakfast à l'anglaise et de la vraie cérémonie du thé revisité par l'auteur de romans policiers le plus lu dans le monde et interprété par deux passionnés de son œuvre.

05.10.45.3435.0
ISBN : 2 - 7096 - 2498 - 2